

PEMBERDAYAAN KULINER LOKAL DAN BUDAYA ORGANISASI NASI MANDHI RABEG BERBASIS *CREATIVITY DIGITAL MARKETING OF VEGETARIAN FOOD* DI KOTA CILEGON

Ranthy Pancasasti¹⁾, Steven Ichal Rigel²⁾, Amalia Putri³⁾, Jessi Fitriani⁴⁾
Melliana Regita Susanti⁵⁾, Nadia Rizky Nurhaliza⁶⁾, Izan Fauzan⁷⁾, Rikza Maulana⁸⁾
Universitas Sultan Ageng Tirtayasa. Jl. Raya Palka Km 3 Sindangsari, Pabuaran, Kab. Serang Provinsi
Banten
E-mail : ranthyipb@gmail.com, kelclgrabegvegetarian@gmail.com

ABSTRACT

During the current pandemic, the COVID-19 virus has worsened the state of the Indonesian economy. What's more, our society is required to be able to fulfill daily nutrition as a preventive measure from the Corona virus. So, in order to improve the basic nutrition of the community every day, the PPM team created a program based on Creativity Digital Marketing of Vegetarian Food with the theme of local culinary Rabeg Vegetarian and Nasi Mandhi. Before the PPM program was implemented, Rabeg from Cilegon was a culinary dish in the form of mutton stew that has a spicy taste. After the PPM program was implemented, Rabeg had a unique taste because it was made from soybeans in the form of tofu and tempeh combined with Rabeg spices. Meanwhile, Nasi Mandhi, before the PPM program was implemented, was in the form of spiced rice which was usually served with mutton or chicken. After the PPM program was implemented, Nasi Mandhi was combined with Vegetarian Rabeg as a meat substitute, as well as emping crackers and balado egg sauce as a complement. The method/approach used to manage the Vegetarian Rabeg and Nasi Mandhi is participatory, from planning to evaluation, which is carried out directly or indirectly, for example through seminars, coaching home industry owners for Vegetarian Rabeg and Nasi Mandhi. As well as information about local culinary rabeg and the process of making it through electronic media in the form of Instagram @kelclgraberian.

Keywords: *Community Economic Driver, Community Empowerment, Local Food Modification, Nasi Mandhi, Vegetarian Rabeg.*

ABSTRAK

Di masa pandemi saat ini, Virus COVID-19 memperburuk keadaan perekonomian Indonesia. Terlebih lagi, masyarakat kita dituntut untuk dapat memenuhi gizi sehari-hari sebagai langkah pencegahan dari virus Corona. Maka, demi memperbaiki nutrisi dasar masyarakat setiap harinya, tim PPM membuat suatu program yang berbasis *Creativity Digital Marketing of Vegetarian Food* bertemakan kuliner lokal Rabeg Vegetarian dan Nasi Mandhi. Tujuan umum PPM ini untuk: (1) mengedukasi masyarakat tentang inovasi terhadap produk lokal Rabeg Vegetarian demi menciptakan daya tarik dari dalam diri masyarakat berkaitan dengan kondisi pandemi saat ini, dan (2) membuat strategi pemasaran untuk produk inovasi Nasi Mandhi Rabeg Vegetarian yang berbasis *Creativity Digital Marketing*. Sebelum dilaksanakan program PPM, Rabeg yang berasal dari Cilegon ini merupakan kuliner berupa semur daging kambing yang memiliki rasa pedas. Hasil akhir PPM ini yaitu, setelah dilaksanakan program PPM, Rabeg memiliki rasa yang unik karena berbahan dasar kedelai berupa tahu dan tempe yang disatukan bersama dengan bumbu Rabeg. Sedangkan Nasi Mandhi sebelum dilaksanakan program PPM, berupa nasi berbumbu rempah yang biasa disajikan dengan daging kambing atau ayam. Setelah dilaksanakan program PPM, Nasi Mandhi telah dipadukan dengan Rabeg Vegetarian sebagai pengganti daging, serta kerupuk emping dan sambal telur balado sebagai pelengkap. Metode/pendekatan yang digunakan untuk mengelola Rabeg Vegetarian dan Nasi Mandhi adalah partisipatif, mulai dari perencanaan hingga evaluasi, yang dilakukan secara langsung maupun tidak langsung, misalnya melalui seminar, pembinaan pemilik *home industry* Rabeg Vegetarian dan Nasi Mandhi. Serta informasi seputar kuliner lokal rabeg dan proses pembuatannya melalui media elektronik berupa Instagram @kelclgraberian.

Kata Kunci: *Modifikasi Makanan Lokal, Nasi Mandhi, Penggerak Ekonomi Masyarakat, Pemberdayaan Masyarakat, Rabeg Vegetarian*

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara yang memiliki beragam tempat wisata kuliner di setiap daerahnya. Masing-masing daerah memiliki adat istiadat, bahasa dan kebudayaan serta ciri khas tersendiri sehingga mampu menarik wisatawan untuk mengetahui apa saja yang menjadi ciri khas setiap daerah di Indonesia. Wisata kuliner adalah suatu kegiatan yang memanfaatkan makanan khas sebagai salah satu objek tujuan wisata. sekaligus menjadi salah satu agenda penting bagi wisatawan setiap berkunjung ke setiap daerah wisata. Makanan khas adalah makanan yang memiliki citarasa tersendiri dan tidak ada di tempat lain. Makanan khas sudah menjadi identitas suatu daerah sejak dahulu, karena dapat mencerminkan kentalnya budaya yang terkandung dan keunikan didalamnya mulai dari proses pembuatan sampai penyajiannya sehingga mampu menarik perhatian wisatawan. Dunia kuliner dapat dijadikan pilihan dan alternatif paling tepat bagi yang ingin memulai usaha karena terbilang menjanjikan di kalangan pengusaha. Bisnis makanan merupakan usaha yang sangat fleksibel. Hal ini disebabkan karena bisnis kuliner dapat dimulai hanya dengan modal sedikit. Jumlah makanan yang diproduksi dapat disesuaikan dengan jumlah modal yang dimiliki. Makanan merupakan kebutuhan dasar manusia, sehingga banyaknya konsumen yang membutuhkan. Keadaan inilah yang menunjukkan adanya peluang untuk memulai bisnis kuliner dengan modal kecil namun menguntungkan. Salah satu bentuk usaha kuliner daerah, yaitu rabeg (<https://www.paper.id/blog/headline/contoh-proposal-usaha-makanan/>).

Melihat peluang pasar dan permintaan yang masih tinggi di bidang kuliner, kami bertujuan membuat inovasi berbeda, yaitu mengubah bahan rabeg yang sebelumnya daging kambing menjadi olahan kedelai berupa tahu dan tempe, serta menambahkan bermacam-macam sayuran lain. Namun, kami tetap mempertahankan citarasa kambing dengan memakai bumbu dari rabegnya. Rabeg merupakan produk kuliner olahan daging kambing berkuah gurih manis dengan percampuran serai dan daun jeruk ditengah citarasa rempah seperti pala, cengkeh, dan kayu manis yang biasa disantap dengan nasi uduk atau nasi putih hangat dengan tetap mengedepankan kualitas dari bahan pilihan tersebut baik dari rasa serta manfaat yang terkandung dalam olahan dagingnya (<https://www.tribunnewswiki.com/2021/10/12/rabeg>). Nasi Mandhi pada dasarnya merupakan nasi rempah-rempah khas arab yang biasa dinikmati pada saat acara-acara besar atau pada perayaan besar seperti hari raya atau hari hari besar lainnya. Nasi mandhi cocok dihidangkan bersama dengan rabeg vegetarian karena pada dasarnya rabeg Cilegon juga biasa dihidangkan pada nasi kuning dan oleh karenanya, nasi mandi pun cocok dihidangkan bersama dengan rabeg vegetarian karena selain rasanya yang cocok dan enak, rabeg vegetarian juga membantu menutrisi tubuh karena terbuat dari bahan dasar vegan (<https://genpi.id/rabeg-kambing-khas-banten/>).

Kita ketahui bahwa pada saat ini perekonomian dalam keadaan yang tidak stabil terlebih bagi sebagian besar orang yang melakukan bisnis usaha kecil. Apalagi dalam kondisi pandemi

virus Covid-19 yang turut memperburuk perekonomian Indonesia. Produk kuliner kami memiliki keunggulan nilai gizi yang dibutuhkan tubuh dimasa pandemi saat ini, seperti protein, lemak, karbohidrat, serat, kalsium, natrium, fosfor, dll yang berasal dari tahu dan tempe serta cita rasa rempah-rempah Indonesia yang khas dari bumbu rabeg. Seperti yang kita ketahui Indonesia kaya akan rempah karena bertempat di daerah tropis. Sehingga otomatis bahan baku dalam pembuatan rabeg ini akan didapatkan dengan mudah. Beberapa manfaat lainnya untuk kesehatan, seperti khasiat yang dihasilkan oleh bumbu rabeg dapat meningkatkan kesehatan pencernaan, sangat baik untuk kesehatan jantung, anti inflamasi, dan lain sebagainya. Serta manfaat dari sayuran sebagai sumber karbohidrat dan protein yang baik untuk sumber tenaga, mengontrol tekanan darah, mengurangi stress berlebih, dll. Sehingga perlu adanya upaya untuk mengelola dan memanfaatkan Rabeg Vegetarian dan Nasi Mandhi untuk menjadi produk unggulan yang bernilai ekonomi, ekologi, sosial dan budaya masyarakat, serta menjadi sumber pendapatan bagi masyarakat, sehingga dapat memicu tumbuhnya industri (Usaha Kecil dan Menengah - UKM). (<https://wahyublaha.id/contoh-proposal-usaha/>).

Banyak versi terkait asal mula pembuatan makanan rabeg. Salah satunya, Ketika Raja Banten Sultan Maulana Hasanuddin menunaikan ibadah haji. Saat itu, Sultan Hasanuddin melewati sebuah kota dan menepi di pelabuhan di tepi Laut Merah, kota tersebut bernama Rabiq (juga dieja sebagai Rabigh). Ini adalah sebuah kota kuno yang sebelumnya bernama Al Johfa. Sepulang dari Makah, kenangan tentang kota Rabiq di tanah suci itu membuat Sultan memerintahkan jurumasak sitana kesultanan Banten untuk memasak daging kambing. Karena tidak ada yang tahu bagaimana cara memasak kambing seperti di Tanah Suci, jurumasak pun mereka-reka sendiri masakan kambing yang khas. Ternyata, Sultan sangat menyukainya. Sampai sekarang, kuliner Rabeg yang satu ini merupakan salah satu menu andalan dalam kegiatan acara adat masyarakat Banten seperti acara pernikahan (<https://genpi.id/rabeg-kambing-khas-banten/>). Karena menurut kepercayaan masyarakat Banten khususnya warga Cilegon, rabeg menjadi salah satu menu istimewa yang telah ada sejak masa kepemimpinan Sultan Hasanuddin Banten (<https://historia.id/kultur/articles/rabeg-santapan-sang-raja-Dr941>).

Keadaan perekonomian Indonesia saat ini dalam keadaan yang tidak stabil terlebih bagi sebagian besar orang yang melakukan bisnis usaha kecil dan kuliner. Apalagi peminat masyarakat terhadap kuliner local mulai tergantikan oleh makanan modern yang berasal dari luar negeri. Oleh karena itu, Tim PPM membuat program yang berbasis *Creativity Digital Marketing of Vegetarian Food*. Metode/pendekatan yang digunakan untuk mengelola Rabeg Vegetarian dan Nasi Mandhi adalah partisipatif, mulai dari perencanaan, pelaksanaan sampai dengan evaluasi, yang dilakukan secara langsung maupun tidak langsung, misalnya melalui seminar, *workshop*,

temu lapang, pembinaan pemilik *home industry* Rabeg Vegetarian dan Nasi Mandhi serta melalui media informasi tercetak dan media elektronik (internet) (Kusuma, D. G., 2016).

Program pengabdian pada masyarakat yang kami lakukan terfokus kepada inovasi dan juga pemasaran produk Rabeg Vegetarian dan juga para pedagang Rabeg agar lebih kreatif dalam mengelola Rabeg supaya nantinya tidak terkesan monoton. Bahasan jurnal kami ini memiliki permasalahan (<https://www.jurnal.id/id/blog/2017-panduan-lengkap-menyusun-proposal-usaha/>), diantaranya:

- a. Belum adanya edukasi kepada masyarakat tentang inovasi terhadap produk lokal Rabeg Vegetarian demi menciptakan daya tarik dari dalam diri masyarakat berkaitan dengan kondisi pandemi saat ini
- b. Belum adanya modifikasi *Vegetable-Based Food* pada kuliner Rabeg sebagai penetralisir dan penyeimbang pada makanan berlemak
- c. Belum adanya bahan pengganti daging sebagai bahan utama dalam kuliner Rabeg Vegetarian
- d. Belum adanya makanan yang tidak bersantan namun tetap bisa menikmati olahan rabeg yang lebih ringan dan rendah lemak
- e. Belum adanya pembangunan ekonomi pelaku usaha *home industry* Rabeg Vegetarian yang mandiri berbasis agribisnis dan memiliki daya saing
- f. Belum terbangunnya jiwa kepemimpinan pemilik usaha Rabeg Vegetarian agar kuliner ini bisa lebih dikenal masyarakat luar
- g. Belum adanya strategi pemasaran untuk produk inovasi kami yaitu Rabeg Vegetarian yang berbasis *Creatifity Digital Marketing*

METODE PELAKSANAAN

Tahapan atau langkah-langkah penyelesaian solusi dari permasalahan mitra demi menunjang realisasi kegiatan PPM berupa pengembangan modifikasi di Kota Cilegon (<https://www.jurnal.id/id/blog/2017-panduan-lengkap-menyusun-proposal-usaha/>), yaitu:

- a) Memberikan edukasi berupa pengetahuan kuliner sehat namun dengan harga yang terjangkau kepada masyarakat tentang inovasi terhadap produk Rabeg Vegetarian dan menciptakan daya tarik dari dalam diri masyarakat berkaitan dengan kondisi pandemi saat ini, yang menuntut pemenuhan gizi sehat sehari-hari.
- b) Menciptakan modifikasi *Vegetable-Based Food* pada kuliner Rabeg memakai bahan sayuran sebagai penetralisir dan penyeimbang pada makanan rabeg pada umumnya yang cenderung memiliki lemak dari daging yang diolah.
- c) Menciptakan inovasi terbaru pengganti bahan utama daging dengan memakai Tahu dan Tempe yang digolongkan sebagai makanan vegetarian yang menyehatkan.

- d) Menciptakan teknik untuk memodifikasi Rabeg yang tidak berbahan santan berbeda dengan Rendang, serta inovasi bahan baku utama daging dengan sayuran yang memiliki nilai gizi tinggi, namun tidak menghilangkan cita rasa dari rabeg itu sendiri.
- e) Mewujudnya para pelaku usaha *home industry* Rabeg Vegetarian yang mandiri berbasis agribisnis dan berdaya saing dengan cara partisipatif bersama masyarakat, mulai dari perencanaan, pelaksanaan sampai dengan evaluasi, yang dilakukan secara langsung maupun tidak langsung, yaitu melalui seminar, *workshop*, temu usaha, temu lapang (seperti penyuluhan secara berkelanjutan tentang manfaat dari emping yang merupakan bahan dasar melinjo), serta melalui media informasi tercetak (jurnal, *leaflet*) dan media elektronik.
- f) Mewujudkan jiwa kepemimpinan seorang pemilik usaha Rabeg Vegetarian agar produk ini lebih dikenal masyarakat luar, dengan menyelenggarakan pelatihan kepemimpinan guna memberikan sebuah wawasan bahwa kuliner Rabeg Vegetarian memiliki potensi yang sangat besar untuk dijadikan sumber pendapatan bagi masyarakat.
- g) Memperkenalkan strategi berbasis *Creatifity Digital Marketing* sebagai media pemasaran Rabeg Vegetarian seperti membuat video dokumenter dari proses pembagian tugas, proses pembuatan, hingga pada pemasaran Rabeg Vegetarian, dan memasarkannya melalui media sosial dan *e-commerce* seperti Instagram.

Metode Pendekatan Yang Ditawarkan Untuk Menyelesaikan Persoalan Mitra

Program pengabdian kepada masyarakat yang kami lakukan ini berfokus kepada inovasi dan keterampilan dan wawasan wirausaha, serta pemasaran produk Rabeg Vegetarian dan juga pengembangan para pedagang Rabeg agar lebih kreatif dalam memodifikasi Rabeg supaya tidak (cenderung) monoton. Metode yang digunakan dalam kegiatan ini adalah sebagai berikut:

- a) Metode partisipatif, mulai dari perencanaan, pelaksanaan sampai dengan evaluasi, yang dilakukan secara langsung maupun tidak langsung, misalnya melalui seminar, *workshop*, temu lapang (seperti penyuluhan secara berkelanjutan tentang manfaat Rabeg Vegetarian dan Nasi Mandhi), pembinaan pemilik Home Industry Rabeg Vegetarian dan Nasi Mandhi serta melalui media informasi tercetak (jurnal, *leaflet*) dan media elektronik (internet).
- b) Metode pengkombinasian antara sayuran tahu dan tempe sebagai penetralisir lemak pada bumbu rabeg agar implikasi kadar lemak dan gizi yang didapat seimbang.
- c) Metode perubahan bahan baku utama daging dengan sayuran berbahan kedelai, seperti tahu dan tempe yang dihaluskan dan disatukan bersama tepung agar dapat menyatu membentuk daging.
- d) Metode pengolahan bahan baku dan pelengkap yang dicampurkan berbeda dengan makanan sejenis rabeg seperti rendang yang menggunakan santan.
- e) Metode/pendekatan partisipatif, dengan cara memotivasi dan menumbuhkan jiwa entrepreneur masyarakat sebagai pengusaha (UMKM) *home industry* makanan Rabeg

Vegetarian dengan tetap memperhatikan aspek kesehatan, ekologi, ekonomi, dan budaya masyarakat.

- f) Metode/pendekatan partisipatif, mulai dari perencanaan, pelaksanaan sampai dengan evaluasi, yang dilakukan secara langsung maupun tidak langsung, yaitu dengan memotivasi para pemilik usaha untuk mendirikan usaha kecil menengah (UKM) yang dapat berdaya saing, memberikan pelatihan manajemen bisnis UKM.
- g) Metode/pendekatan *Focus Group Discussion* (FGD) dan SWOT Analysis dengan cara mengadakan seminar untuk pelaku usaha home industry Rabeg Vegetarian tentang pemasaran produk berbasis Digital Marketing, serta memberi pelatihan kepada pelaku usaha home industry untuk bisa memasarkan Rabeg Vegetarian melalui media social dan e-commerce seperti Instagram.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan Program PPM

a) Rabeg



Gambar 1. Rabeg

Sebelum dilaksanakannya program PPM, Rabeg adalah sejenis makanan utama Indonesia berupa semur daging yang terbuat dari daging kambing. Rabeg memiliki rasa pedas dan Rabeg pun berasal dari Kota Cilegon (jdih.jombangkab.go.id).

Bahan-bahan:

Adonan Tempe:

- 1 buah tempe
- Tepung terigu
- 1 sdt Garam
- Kecap manis
- Lada bubuk
- ½ sdt kaldu jamur

Adonan Tahu:

- 3 buah tahu
- 2 siung bawang putih
- 3 siung bawang merah
- Daun Bawang
- Penyedap rasa
- Merica
- Gula pasir
- 3 sdm tepung terigu

Bumbu Rabeg:

- 4 butir bawang merah, iris tipis
- 2 cm jahe, iris tipis
- 1 buah tomat merah, potong-potong
- ½ sdt merica
- ½ sdt garam
- 600 ml air

Cara Pembuatan:

Proses Pembuatan Rabeg Tempe:

- 1) Potong-potong tempe
- 2) Kukus tempe selama 15 menit
- 3) Tambahkan garam dan air
- 4) Goreng tempe dengan api kecil

Proses Pembuatan Rabeg Tahu:

- 1) Haluskan tahu dengan sendok,
- 2) Masukkan bawang putih & merah, daun bawang, penyedap rasa, merica, gula pasir, dan tepung terigu,
- 3) Aduk adonan menjadi rata,
- 4) Masukkan ke wadah cetakan tahu yang sudah dibaluri minyak/margarin,
- 5) Kukus selama 15 menit,
- 6) Potong – potong lalu baluri dengan terigu basah.



Gambar 2. Rabeg Vegetarian

Sesudah dilaksanakan program PPM, Rabeg memiliki rasa yang unik karena berbahan dasar kedelai dan tempe yang disatukan bersama dengan bumbu Rabeg dari keunikan bahan dasar tersebut Rabeg pun akan lebih banyak diminati oleh masyarakat karena makanan tersebut memiliki khasiat kesehatan yang jauh lebih baik serta rasa yang sangat unik dan lezat.

b) Nasi Mandhi



Gambar 3. Nasi Mandhi

Sebelum dilaksanakannya program PPM, Nasi Mandhi yang merupakan makanan khas Timur Tengah. Biasanya menggunakan daging seperti ayam, kambing dan sapi

(<https://medium.com/kulina/nasi-mandhi-ayam-hidangan-nasi-rempah-khas-timur-tengah-bdd5edadea26>). Namun pada Program PPM ini, kami mengubahnya dengan Rabeg Vegetarian sebagai pelengkap.

Bahan-bahan:

- 400 gram beras, rendam 20 menit
- 50 gram bawang Bombay
- 5 siung bawang putih
- 2 sdt ketumbar bubuk
- ½ sdt jintan bubuk
- ½ sdt merica hitam bubuk
- 5 cm kayu manis
- 5 butir cengkih
- 5 cm kunyit, parut, peras airnya
- 2 sdt garam
- 350 ml air
- 4 sdm minyak sayur

Cara Pembuatan:

- 1) Pertama panaskan minyak, tumis bawang bombay dan bawang putih,
- 2) Tambahkan ketumbar, jintan, merica hitam, kayu manis, pekak, kapulaga, cengkih, air kunyit, dan garam, aduk rata,
- 3) Tambahkan beras dan tuang air. Masak hingga air terserap habis. Angkat,
- 4) Kukus nasi dalam dandang panas hingga matang (30 menit). Angkat.



Gambar 4. Nasi Madhi Rabeg Vegetarian

Sesudah dilaksanakan program PPM, Nasi Mandhi yang telah dipadukan dengan Rabeg Vegetarian ini memiliki rasa yang unik. Mulai dari bahan dasar Rabeg hingga pelengkapannya seperti kerupuk emping dan sambal telur balado yang lebih menggugah rasa, serta berpotensi diminati oleh masyarakat luas karena memiliki kandungan gizi kesehatan yang jauh lebih baik serta harganya yang terjangkau.

c) Kerupuk Emping Dan Sambal Balado Sebagai Pelengkap Rabeg Vegetarian

Kerupuk emping atau emping merupakan makanan ringan yang berbahan dasar biji melinjo yang prosesnya sangat unik yaitu sangrai biji melinjo dengan pasir sebelum ditipiskan dan di goreng supaya menjadi kerupuk emping ([https://nilaigizi.com/gizi/detailproduk/320/nilai-kandungan-gizi-Emping-\(keripik-melinjo\)](https://nilaigizi.com/gizi/detailproduk/320/nilai-kandungan-gizi-Emping-(keripik-melinjo))). Kerupuk emping juga biasa disantap dengan nasi

kuning atau nasi putih dan kerupuk emping biasa dihidangkan dalam segala jenis makanan seperti pada nasi mandhi dan rabeg vegetarian.

Sambal balado merupakan hidangan pelengkap masakan masakan Jawa yang terbuat dari campuran cabai keriting, cabai rawit, bawang, merah dan bawang putih yang dihaluskan dan ditumis dengan minyak panas. Sambal balado dengan cita rasa pedas sangat digemari oleh semua kalangan karena rasa pedasnya yang nagih. Oleh karenanya, sambal balado pun biasa disantap dengan berbagai hidangan seperti contoh nasi putih, nasi kuning maupun nasi mandhi. Oleh sebab itu, sambal balado cocok dijadikan hidangan pelengkap bersama dengan nasi mandhi, rabeg vegetarian serta kerupuk emping.

Bahan Sambal Balado

- 2 buah tomat merah
- 7 buah cabe merah
- 3 buah cabe rawit
- 7 bawang merah
- 4 bawang putih
- 3 sdm gula pasir
- 1,5 sdt garam
- 2 sdm minyak goreng

Cara Pembuatan:

- 1) Siapkan semua bahan,
- 2) Cuci tomat, cabe merah dan cabe rawit,
- 3) Haluskan tomat, bawang putih, cabe merah dan cabe dengan cara diulek,
- 4) Tumis dengan minyak secukupnya,
- 5) Tambahkan gula pasir dan garam. Aduk rata, masak dengan api sedang sampai matang.

d) Manfaat Yang Terkandung Pada Rabeg Vegetarian

Rabeg memiliki beberapa kandungan yang baik untuk tubuh yang berasal dari komposisi bahan bakunya, seperti kandungan yang terdapat didalam tahu, dan tempe protein, lemak, karbohidrat, serat, kalsium, natrium, dan fosfor. Kita tahu bahwa protein memiliki manfaat yang baik untuk tubuh seperti meningkatkan metabolisme didalam tubuh, baik untuk pertumbuhan anak, serta mampu menghilangkan stress karena mengandung vitamin B5 di dalamnya (<https://www.momsmoney.id/news/sederet-manfaat-daging-kambing-untuk-perempuan-dan-ibu-hamil>).

Berikut rincian kandungan gizi yang terdapat pada inovasi yang kami buat:

1) Kandungan Gizi yang terkandung pada Rabeg:

Dalam olahan daging khas Cilegon ini, rabeg dikenal dengan olahan daging kambing berkuah yang disajikan dengan nasi sebagai pelengkap. Perlu diketahui pula bahwa terdapat beberapa kandungan gizi yang terdapat pada daging kambing (<https://frozener.com/2016/06/21/mengetahui-ciri-ciri-daging-yang-baik/>) diantaranya yaitu:

- mengandung 27 gram protein
- lemak cukup rendah sebesar 3 gram

- kandungan kolesterol di dalam daging kambing cukup tinggi, yakni sebesar 75 mg.
- zat besi, vitamin B12, fosfor dan selenium, Magnesium, Kalium dan omega-3.

2) Kandungan Gizi yang terkandung pada Nasi Mandhi:

Pada dasarnya, nasi mandhi berbahan dasar beras basmati. Berikut kandungan gizi dari beras basmati (<https://dppkbpm.d.bantulkab.go.id/ketahui-manfaat-beras-basmati-untuk-kesehatan-dan-cara-mengolahnya/>):

- 4,5 gram protein.
- 0,5 gram lemak.
- 0,7 gram serat.
- 400 miligram natrium.
- 24% dari kebutuhan harian folat.
- 22% dari kebutuhan harian tiamin.
- 22% dari kebutuhan harian selenium.
- 15% dari kebutuhan harian niacin.

3) Kandungan Gizi yang terkandung pada Kerupuk Emping:

- Air 13.00 g
- Energi 345.00 kkal
- Protein 12.00 g
- Lemak total 1.50 g
- Karbohidrat total 71.50 g
- Abu 28.00 g
- Natrium 0.00 mg
- B-Karoten 0.00 mcg
- Karoten total 0.00 mcg

e) Analisis SWOT

1) *Strength* (Kekuatan):

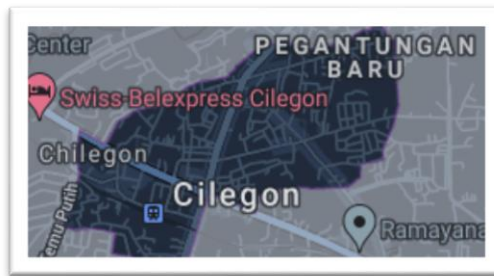
- Bahan bakunya mudah didapatkan
- Cita rasa yang sesuai selera nusantara
- Menjual produk untuk semua kalangan
- Produk yang dihasilkan berkualitas
- Bahan produk yang terjamin dan higienis
- Makanan mengenyangkan dengan harga terjangkau

2) *Weakness* (kelemahan):

- Produk hanya dapat bertahan 3 hari dalam suhu ruangan dan 1 minggu dalam lemari pendingin
 - Produk mudah ditiru oleh pesaing
 - Harganya cenderung lebih mudah naik ketika harga bahan baku sembako naik yang mengakibatkan penurunan permintaan konsumen
- 3) *Opportunity* (Kesempatan):
- Belum adanya wirausaha mengenai konsep Rabeg Vegetarian yang ditawarkan
 - Mengemas rabeg vegetarian semenarik mungkin untuk menarik para konsumen
 - Belum banyak produk tempe dan tahu yang bermerek, berlogo, dan mencantumkan Verifikasi BPOM serta logo halal
- 4) *Threats* (Ancaman):
- Harga bahan utama yakni kedelai yang tak menentu, terlebih lagi jika sedang melonjak naik
 - Pesaing lain yang bergelut di bidang yang sama

f) Lokasi Pembuatan Rabeg Vegetarian

Pusat lokasi produksi pembuatan kuliner Rabeg Vegetarian berada di Lingkungan. Jombang Wetan, RT. 04/RW. 05, Kelurahan Jombang Wetan, Kecamatan Jombang, Kota Cilegon, Provinsi Banten.



Gambar 5. Lokasi PPM

g) Jadwal Kegiatan Program PPM

Tabel 1. Agenda Kegiatan

Waktu	Kegiatan	Keterangan
Minggu Ke-1	1. Rapat pertama	Pembagian Struktur Organisasi dan Pembagian penanggung jawab setiap tugas
	2. Rapat per divisi	Setiap divisi mendiskusikan pembagian tugas untuk masing-masing anggotanya

	3. Rapat progress	Laporan dari setiap divisi tentang progress dari setiap penanggung jawab
	4. Diskusi	Terkait rincian kegiatan, seperti tempat dan waktu pelaksanaan kegiatan
	5. Pelaksanaan rencana kegiatan	<ul style="list-style-type: none">➤ Pembagian tugas untuk pembelian bahan➤ Pembuatan rabeg vegetarian➤ Penyatuan tugas proposal➤ Pendokumentasian kegiatan
Minggu Ke-2	1. Proses Pengerjaan	Editing dan finishing dokumentasi, proposal, PPT, dan artikel
	2. Rapat Evaluasi	Evaluasi berdasarkan masukan dan saran dari Bu Ranthy
	3. Proses Pengerjaan (Revisi)	Pengerjaan proposal, PPT, artikel dan laporan akhir sesuai dengan rapat evaluasi
	4. Pelaksanaan rencana kegiatan sesuai evaluasi	<ul style="list-style-type: none">➤ Pembagian tugas untuk pembelian bahan➤ Pembuatan rabeg vegetarian➤ Penyatuan tugas proposal➤ Pendokumentasian kegiatan
Minggu Ke-3	1. Monitoring dan Evaluasi	Memantau progress dari kegiatan yang dilakukan
	2. Membuat Laporan	Laporan, observasi, kemajuan, finishing

h) Proses Pembuatan Sosial Media Rabeg Vegetarian

Instagram Rabeg Vegetarian

Pembuatan akun Instagram @kelclgraberian adalah sebagai berikut:

- 1) Unduh aplikasi Instagram dari App Store (iPhone) atau *Google Play Store* (Android).
- 2) Selanjutnya buka aplikasi, dan klik pilihan Daftar dengan Email atau Nomor Telepon. Kemudian masukkan alamat email atau nomor telepon pada kolom isian yang tersedia.
- 3) Setelah memasukkan alamat email atau nomor telepon, klik Berikutnya/Next. Pilihan lain untuk daftar Instagram selain menggunakan alamat email atau nomor telepon, adalah dengan pilihan Masuk dengan Facebook. Tetapi jika tidak memiliki akun Facebook atau sudah lupa nama akun serta kata sandinya, lebih baik menggunakan email atau nomor telepon saja.

- 4) Langkah berikutnya adalah membuat username dan kata sandi yang akan digunakan untuk akun baru.
- 5) Username untuk akun Instagram Program Pengabdian Pada Masyarakat Kota Cilegon 2021 adalah @kelclgraberian
- 6) Selesai dengan username dan kata sandi, akan ada pilihan untuk menghubungkan dengan Facebook. Jika memilih untuk menghubungkan, maka segala aktivitas yang dilakukan di Instagram akan diunggah juga pada akun Facebook. Jika tidak menginginkan hal ini, maka bisa lewat saja dengan klik pilihan Lewati/Skip.
- 7) Instagram juga akan menyarankan beberapa kontak yang memiliki akun untuk diikuti atau tidak. Jika ada yang ingin diikuti, klik saja pilihan Ikuti/Follow.
- 8) Langkah selanjutnya adalah melengkapi profil Instagram. Mulai dari foto *profile* dan biodata dengan cara Klik "Ganti Foto Profil" untuk menambahkan foto profil gambar Rabeg Vegetarian pada akun Instagram. Pada bagian "*Edit Profile*" ini, bisa menambahkan biodata yang berisi informasi tentang Program Pengabdian Pada Masyarakat, lalu akun Instagram telah siap untuk digunakan.

KESIMPULAN

Rabeg merupakan makanan asli dari Kota Cilegon. Raberian adalah ide brand produk dari kami dalam bidang usaha ini. Terciptanya produk ini adalah hasil diskusi kami untuk mencari prospek bisnis yang menguntungkan sekaligus melestarikan dan memodifikasi makanan khas yang sudah ada sejak dulu di daerah kami. Sebelum dilaksanakannya program PPM, Rabeg adalah sejenis makanan utama Indonesia berupa semur daging yang terbuat dari daging kambing dan memiliki rasa pedas. Lalu, Nasi Mandhi merupakan makanan khas timur tengah yang biasanya menggunakan daging seperti ayam, kambing dan sapi Vadilla Mutia Zahara, Fauji Sanusi, Stannia Cahaya Suci. (2020).

Sesudah dilaksanakan program PPM, Rabeg dipadukan bersama dengan Nasi Mandhi ini memiliki rasa yang unik karena berbahan dasar kedelai dan tempe, namun tidak menghilangkan citarasa rabeg pada umumnya. Setelah kami melakukan pembelajaran, ternyata Rabeg Vegetarian mampu memperbaiki nutrisi dasar yang dibutuhkan masyarakat setiap harinya dan menghemat pengeluaran masyarakat sekitar karena berbahan dasar kedelai yang memiliki harga yang lebih murah dibandingkan daging kambing/sapi. Mulai dari bahan dasar rabeg hingga pelengkapannya seperti kerupuk emping dan sambal telur balado yang lebih menggugah rasa dan berpotensi diminati oleh masyarakat luas.

Untuk menerapkan *Digital Marketing* sebagai media pemasaran Rabeg Vegetarian dan Nasi Mandhi. Maka, kelompok kami membuat account social media sebagai pengenalan serta pemasaran Rabeg Vegetarian dan Nasi Mandi. Akun social media yang kami buat berupa

Instagram @kelclgrabegvegetarian, sehingga mampu menjangkau konsumen secara tepat waktu, pribadi, dan relevan sehubungan dengan masa pandemi saat ini. Teknik *Digital Marketing* yang kami gunakan memiliki kelebihan yaitu, mampu meningkatkan brand Rabeg Vegetarian dan Nasi Mandhi. Hasil yang diharapkan dari PPM ini adalah para pemilik usaha Rabeg Vegetarian dan Nasi Mandhi bisa menerapkan strategi ini agar penjualannya meningkat. Besar harapan produk ini agar bisa diterima, disenangi, diminati, dan dapat dinikmati oleh konsumen.

UCAPAN TERIMA KASIH

Alhamdulillah puji syukur kepada Allah swt, karena kehendak dan ridhaNya peneliti dapat menyelesaikan artikel ini. Peneliti menyadari bahwa artikel ini tidak akan selesai tanpa adanya doa, dukungan dan dorongan dari berbagai pihak. Adapun dalam kesempatan ini peneliti ingin mengucapkan banyak terima kasih kepada:

- 1) Dr. Ranthy Pancasasti, S.Kom., MM., M.Si, selaku Dosen Mata Kuliah Budaya Organisasi Fakultas Ekonomi dan Bisnis sekaligus Dosen Pembimbing, serta reviewer yang memberikan bimbingan dalam penyelesaian artikel ini. Nasihat dan saran beliau berikan merupakan hal yang sangat berarti dan membuat kami tersadar untuk berusaha lebih baik dan bekerja lebih keras.
- 2) Sahabat-sahabat seperjuangan bimbingan Steven Ichal Rigel, Amalia Putri, Jessi Fitriyani, Melliana Regita Susanti, Nadia Rizky Nurhaliza, Izan Fauzan, dan Rikza Maulana sebagai teman sekelompok Cilegon yang selalu memberi semangat dan tidak pernah mengeluh demi mendapatkan hasil terbaik dalam penulisan artikel.

DAFTAR PUSTAKA

- AhliGiziID. (2018, Agustus 21). *Informasi Nilai Gizi Emping (keripik melinjo)*. Retrieved Oktober 10, 2021, pukul 21.24, from nilaigizi.com: [https://nilaigizi.com/gizi/detailproduk/320/nilai-kandungan-gizi-Emping-\(keripik-melinjo\)](https://nilaigizi.com/gizi/detailproduk/320/nilai-kandungan-gizi-Emping-(keripik-melinjo))
- Blahe, W. (2021). *Contoh Proposal Usaha Bisnis Plan Lengkap 2021*. Retrieved September 5, 2021, pukul 20.14, from wahyublahe.id: <https://wahyublahe.id/contoh-proposal-usaha/>
- Gibrankusumo. (2017, Juni 17). *Nasi Mandhi Ayam, Hidangan Nasi Rempah khas Timur Tengah*. Retrieved September 8, 2021, pukul 20.18, from medium.com: <https://medium.com/kulina/nasi-mandhi-ayam-hidangan-nasi-rempah-khas-timur-tengah-bdd5edadea26>
- Johari, H. (2019, Mei 16). *Rabeg, Santapan Sang Raja*. Retrieved September 4, 2021, pukul 21.17, from historia.id: <https://historia.id/kultur/articles/rabeg-santapan-sang-raja-Dr94l>
- Jombang, P. K. (2002). *Retribusi Sertifikasi Penyuluhan Bagi Perusahaan Makanan*. Cilegon: jdih.jombangkab.go.id.
- Komunitas Frozen Food. (2016, Juli 2). *Mengetahui Ciri-ciri Daging Yang Baik*. Retrieved September 4, 2021, from frozener.com: <https://frozener.com/2016/06/21/mengetahui-ciri-ciri-daging-yang-baik/>
- Kusuma, D. G. (2016). Menelusuri Cita Rasa Khas Serang. Tugas Akhir. *Menelusuri Cita Rasa Khas Serang*, 1-57.
- Mekari. (2021). *Panduan Lengkap Menyusun Proposal Usaha*. Retrieved September 5, 2021, pukul 22.07, from [Jurnal Enterpreneur](https://www.jurnal.id/id/blog/2017-panduan-lengkap-menyusun-proposal-usaha/): <https://www.jurnal.id/id/blog/2017-panduan-lengkap-menyusun-proposal-usaha/>

- Nugraha, D. (2020, Februari 3). *Contoh Proposal Usaha Makanan Yang Mudah Dibuat*. Retrieved September 5, 2020, pukul 19.39, from paper.id: <https://www.paper.id/blog/headline/contoh-proposal-usaha-makanan/>
- Pamungkas, P. (2021, Oktober 12). *Rabeg*. Retrieved Oktober 7, 2021, pukul 19.59, from [tribunnewswiki.com](https://www.tribunnewswiki.com): <https://www.tribunnewswiki.com/2021/10/12/rabeg>
- Pangkey, Y. (2021, July 6). *Rabeg Kambing Khas Banten, Lezat dan Gurih!* Retrieved September 4, 2021, pukul 16.43, from genpi.id: <https://genpi.id/rabeg-kambing-khas-banten/>
- Setiaji, R. B. (2020, Desember 18). *Kalau Mau Menurunkan Berat Badan, Lebih Baik Makan Tahu Atau Tempe?* Retrieved September 8, 2021, pukul 09.16, from hellosehat.com: <https://hellosehat.com/nutrisi/berat-badan-turun/tempe-dan-tahu-menurunkan-berat-badan/>
- Statistik, B. P. (2018, Juni 8). *Jumlah Penduduk Menurut Jenis Kelamin*. Retrieved September 10, 2021, pukul 11.43, from jombangkab.bps.go.id: <https://jombangkab.bps.go.id/statictable/2018/06/08/381/jumlah-penduduk-menurut-jenis-kelamin-tahun-2017.html>
- Statistik, B. P. (2020, Januari 8). *Alokasi Penerimaan Add Untuk Kegiatan Bop Pemerintahan Menurut Sumber Biaya Dan Desa/Kelurahan*. Retrieved September 10, 2021, pukul 10.52, from jombangkab.bps.go.id: <https://jombangkab.bps.go.id/statictable/2020/01/08/3494/alokasi-penerimaan-add-untuk-kegiatan-bop-pemerintahan-menurut-sumber-biaya-dan-desa-kelurahan-2016.html>
- Statistik, B. P. (2020, Januari 16). *Jumlah Tempat Peribadatan Menurut Kecamatan*. Retrieved September 10, 2021, pukul 12.06, from jombangkab.bps.go.id: <https://jombangkab.bps.go.id/statictable/2020/01/16/3964/jumlah-tempat-peribadatan-menurut-kecamatan-2018.html>
- Statistik, B. P. (2020, Agustus 14). *Jumlah Wajib Pajak Dan Realisasi Pbb*. Retrieved September 10, 2021, pukul 12.45, from jombangkab.bps.go.id: <https://jombangkab.bps.go.id/statictable/2020/08/14/5808/jumlah-wajib-pajak-dan-realisisi-pbb-2019.html>
- Vadilla Mutia Zahara, Fauji Sanusi, Stannia Cahaya Suci. (2020). Pengembangan Jejaring Bisnis Berbasis Produk Lokal Kota Cilegon. *Jurnal Pengabdian dan Peningkatan Mutu Masyarakat, vol 1 no 2, p. 168 - 177, 1, 168-177*.
- Wahhab. (2020, Desember 26). *Ketahui Manfaat Beras Basmati untuk Kesehatan dan Cara Mengolahnya*. Retrieved Oktober 10, 2021, pukul 17.34, from dppkbpmmd.bantulkab.go.id: <https://dppkbpmmd.bantulkab.go.id/kenahui-manfaat-beras-basmati-untuk-kesehatan-dan-cara-mengolahnya/>
- Yulian, H. (2021, Juli 20). *Sederet Manfaat Daging Kambing untuk Perempuan dan Ibu Hamil*. Retrieved Oktober 10, 2021, pukul 17.47, from [momsmoney.id](https://www.momsmoney.id): <https://www.momsmoney.id/news/sederet-manfaat-daging-kambing-untuk-perempuan-dan-ibu-hamil>