

Inovasi Lupis Semanggi Karya Mahasiswa UNNAR Mendapatkan Hibah PKM Kewirausahaan

Iseng-iseng berhadiah. Mungkin itu adalah kalimat yang tepat untuk menggambarkan kisah Ursulah Diana Fitriani dan kawan-kawan dari Universitas Narotama (UNNAR) Surabaya. Inovasi karya mahasiswi Program Studi Akuntansi bersama keempat orang temannya berhasil mendapatkan dana hibah dalam Program Kreativitas Mahasiswa bidang Kewirausahaan (PKM-K).

Inovasi yang mereka buat adalah produk makanan yang mereka namakan Lupis Semanggi Rainbow Cake. Ide membuat Lupis Semanggi itu muncul secara tidak sengaja saat Ursulah bersama Wahyu Eka, Linda Try Murdiana, Mustika Putri, dan Bagus Pramudita sedang berbincang dengan teman-teman mereka yang lain.

“Kita cukup kaget karena banyak teman-teman yang ternyata tidak tahu apa itu jajanan Lupis. Apalagi kan memang di UNNAR banyak sekali mahasiswa dari luar Pulau Jawa. Dari situ kami tercetus untuk membuat inovasi jajanan Lupis,” kata Ursulah.

Karena melimpahnya tanaman Semanggi di dekat rumahnya, Ursulah terpikir untuk memadukan Semanggi dengan jajanan Lupis. Ide itu lalu disetujui oleh anggota kelompoknya yang memodifikasinya dengan warna-warni pelangi, sehingga muncul nama Lupis Semanggi Rainbow Cake untuk inovasi mereka.

“Semanggi punya banyak manfaat. Beberapa di antaranya adalah untuk mengobati batuk, sesak nafas, dan amandel,” lanjutnya.

Ide yang tidak sengaja ia cetuskan itu ternyata membawa proposal PKM-K mereka lolos mendapatkan dana hibah sebesar Rp 7,3 juta. “Benar-benar di luar dugaan, karena kami tidak terpikir sama sekali ide ini akan lolos. Masih banyak kelompok lain yang idenya dibuat dengan sangat detil, bahkan sudah membuat produknya tapi tidak lolos terdantai,” tuturnya.

Saat ini mereka sedang dalam proses pembuatan dan penjualan Lupis Semanggi Rainbow Cake sesuai dengan ketentuan PKM bidang kewirausahaan. “Sedikit terkendala dalam proses pembuatan, karena kami sebetulnya tidak tahu bagaimana caranya membuat Lupis. Jadi harus belajar dari nol ke nenek dan pembuat jajan Lupis,” tambah Wahyu Eka.

Setelah beberapa kali percobaan, akhirnya mereka berhasil membuat Lupis Semanggi Rainbow Cake dengan tekstur yang sesuai keinginan mereka. “Satu pak isinya 6 potong dengan gula merah cair dan berbagai topping kami jual dengan harga Rp 5.000. Alhamdulillah respon pembeli juga bagus. Meskipun begitu kami masih akan coba untuk terus menyempurnakannya,” ungkap Eka. [humas].

Foto: Ursulah bersama Wahyu Eka, Linda Try Murdiana, Mustika Putri, dan Bagus Pramudita dengan “Lupis Semanggi Rainbow Cake” karya mereka yang mendapatkan dana hibah dalam Program Kreativitas Mahasiswa bidang Kewirausahaan (PKM-K).