

---

**POTATO PRAWN CHEESE BALL :**  
**Inovasi Produk Berbasis Kentang Dan Udang Sebagai ide Bisnis**  
**Kuliner Kekinian**

**Aftesia Labira Lauli**

*aftesialabiralauli@gmail.com*

Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Lampung,

**Sinta Bela Farah Kirani**

*sb188030@gmail.com*

Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Lampung

**Karyadi Hidayat**

*karyadihidayat@fkip.unila.ac.id*

Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Lampung, Alamat: Jl. Prof. Dr.

Soemantri Brojonegoro No. 1 Gedong Meneng Bandar Lampung

Korespondensi penulis: [aftesialabiralauli@gmail.com](mailto:aftesialabiralauli@gmail.com)

**Abstract.** *The culinary sector in Indonesia is experiencing rapid growth in line with the increasing public demand for practical, delicious, and aesthetically pleasing food. Innovation in food product development is a crucial factor for businesses to compete in an increasingly competitive and changing market. Potato Prawn Cheese Balls are an example of a culinary product innovation that combines potato, shrimp, and cheese, offering a distinctive flavor while meeting the tastes of modern consumers. This combination of ingredients not only provides an appealing texture—crispy on the outside and soft and savory on the inside—but also enhances the nutritional value and appeal of the product. This product research and development was conducted to assess the potential of Potato Prawn Cheese Balls as a culinary business idea that aligns with consumer trends, particularly among the younger generation, who tend to choose innovative, practical, and attractive foods on social media. This study was conducted through a literature review on product innovation, consumer preferences, culinary trends, and an analysis of the added value of local ingredients. The study findings indicate that Potato Prawn Cheese Balls have significant potential for development as a modern culinary business due to their product characteristics that meet market demand, are easy to produce, flexible in presentation, and have the potential to create high economic value. This innovation is expected to be an alternative business opportunity that is relevant and promising in the creative economy era.*

**Keywords:** *product innovation, contemporary culinary, potatoes, shrimp, business opportunities, creative economy.*

**Abstrak.** Pertumbuhan sektor kuliner di Indonesia mengalami perkembangan yang pesat seiring dengan meningkatnya kebutuhan masyarakat akan makanan yang praktis, lezat, dan estetik. Inovasi dalam pengembangan produk makanan menjadi faktor penting bagi pelaku usaha untuk bersaing di pasar yang semakin kompetitif dan berubah-ubah. Potato Prawn Cheese Ball adalah contoh inovasi produk kuliner yang menggabungkan kentang, udang, dan keju, menawarkan rasa yang khas sambil memenuhi selera konsumen modern. Kombinasi bahan ini tidak hanya memberikan tekstur yang menarik—renyah di luar dan lembut serta gurih di dalam—tetapi juga meningkatkan nilai gizi dan daya tarik produk tersebut. Penelitian atau pengembangan produk ini dilaksanakan untuk menilai potensi Potato Prawn Cheese Ball sebagai ide bisnis kuliner yang sesuai dengan tren konsumsi masyarakat, terutama di kalangan generasi muda yang cenderung memilih makanan yang inovatif, praktis, dan menarik di media sosial. Kajian ini dilakukan melalui tinjauan literatur mengenai inovasi produk, preferensi konsumen, tren kuliner, dan analisis nilai tambah dari bahan-bahan lokal. Temuan kajian menunjukkan bahwa Potato Prawn Cheese Ball memiliki peluang yang signifikan untuk dikembangkan sebagai usaha kuliner modern karena karakteristik produk yang sesuai dengan permintaan pasar, mudah untuk diproduksi, fleksibel dalam penyajian, serta memiliki potensi untuk menciptakan nilai ekonomi yang tinggi. Inovasi ini diharapkan bisa menjadi alternatif peluang bisnis yang relevan dan menjanjikan di era ekonomi kreatif.

**Kata Kunci:** *Inovasi produk, kuliner kekinian, kentang, udang, peluang usaha, ekonomi kreatif.*

---

*Received September 30, 2025; Revised Oktober 31, 2025; Accepted November 28, 2025*

*\* Aftesia Labira Lauli, [aftesialabiralauli@gmail.com](mailto:aftesialabiralauli@gmail.com)*

## **PENDAHULUAN**

Industri makanan dan minuman termasuk salah satu sektor yang tumbuh paling pesat di Indonesia. Perubahan gaya hidup masyarakat modern mendorong terciptanya berbagai inovasi kuliner yang tidak hanya fokus pada rasa, tetapi juga pada penampilan, kemudahan, dan nilai gizi. Kini, masyarakat semakin selektif dalam memilih makanan, terutama dengan adanya tren konsumsi yang dipengaruhi oleh media sosial, konten terkait kuliner, dan pola hidup yang cepat yang menginginkan makanan siap saji tetapi tetap berkualitas. Oleh karena itu, pelaku usaha di bidang kuliner didorong untuk menghadirkan ide-ide baru yang dapat memenuhi permintaan tersebut agar tetap bersaing di pasar. Salah satu cara inovasi yang berkembang pesat adalah menggabungkan bahan makanan lokal ke dalam produk modern yang memiliki tingkat estetika tinggi. Contohnya, kentang dan udang adalah bahan lokal yang sangat potensial untuk dikembangkan karena mudah ditemukan, memiliki kandungan gizi yang tinggi, dan disukai oleh banyak kalangan. Kentang dikenal sebagai sumber karbohidrat kompleks yang memberikan energi, sementara udang adalah sumber protein berkualitas tinggi yang kaya akan vitamin dan mineral penting. Ketika kedua bahan ini digabungkan dengan keju yang memberikan rasa gurih dan krimi, maka terciptalah produk inovatif yang tidak hanya lezat tetapi juga memiliki kandungan nutrisi yang baik.

Potato Prawn Cheese Ball adalah contoh produk inovatif yang menyatukan ketiga bahan ini menjadi camilan masa kini yang menarik dan mudah diterima oleh pasar. Produk ini memiliki ciri khas yang unik, yaitu permukaan yang renyah, bagian dalam yang lembut, serta rasa gurih dari kombinasi kentang, udang, dan keju. Selain itu, penampilannya yang menarik memudahkan untuk dibuat apik, sehingga memiliki potensi besar untuk menjadi produk viral dan diminati, terutama oleh generasi muda yang menyukai makanan dengan tampilan menarik dan cocok untuk konten media sosial. Melihat kesempatan tersebut, pengembangan Potato Prawn Cheese Ball sebagai konsep bisnis kuliner masa kini sangat sesuai dengan perkembangan ekonomi kreatif. Produk ini tidak hanya berpotensi sebagai camilan, tetapi juga dapat mengalami diversifikasi melalui berbagai variasi rasa, cara

penyajian, dan model bisnis seperti usaha rumahan, makanan beku, tenda makanan, atau usaha berbasis daring. Dengan demikian, perlu dilakukan analisis mendalam terhadap inovasi produk ini untuk mengevaluasi keunggulannya, potensi pasar, nilai tambah ekonominya, serta peluang pengembangan usaha di masa yang akan datang.

## **KAJIAN TEORI**

### **1. Teori Inovasi Produk**

Inovasi produk merujuk pada proses menciptakan atau memperbaiki barang baru yang dapat memberikan manfaat tambahan bagi konsumen lewat pembaruan pada rasa, bentuk, bahan, dan cara penyajian. Dalam sektor makanan, inovasi menjadi sangat penting untuk menjaga keberlangsungan bisnis karena pelanggan biasanya menginginkan pengalaman baru yang berbeda dan unik. Inovasi dapat muncul dalam bentuk variasi rasa, perubahan bahan dasar, teknik pengolahan yang baru, tampilan visual yang menarik, hingga kemasan yang kreatif. Potato Prawn Cheese Ball termasuk dalam kategori inovasi produk, karena menggabungkan bahan makanan umum seperti kentang dan udang menjadi cemilan modern yang memiliki nilai sensori dan estetika yang tinggi. Amalia, R dkk (2021)

### **2. Teori Kewirausahaan dan Ekonomi Kreatif**

Kewirausahaan dalam kuliner adalah kegiatan menemukan peluang bisnis melalui pengolahan makanan yang dapat memenuhi permintaan pasar dan menghasilkan keuntungan finansial. Di dalam ekonomi kreatif, pelaku usaha dituntut untuk meningkatkan kreativitas, inovasi, dan perbedaan produk agar dapat bersaing di pasar. Produk kuliner masa kini sering kali berhasil karena mampu memadukan kreativitas dalam rasa, penampilan, serta cara produksi yang memudahkan, sehingga mampu menarik perhatian konsumen dalam waktu singkat. Penerapan teori ini terlihat pada pengembangan Potato Prawn Cheese Ball yang merupakan produk kreatif dan menjawab kebutuhan pasar akan makanan modern yang praktis dan bernilai jual tinggi.

### **3. Teori Preferensi Konsumen**

Preferensi konsumen merujuk pada kecenderungan individu dalam memilih produk berdasarkan rasa, tekstur, aroma, penampilan, harga, serta pengalaman saat mengonsumsinya. Dalam konteks kuliner masa kini, umumnya konsumen memilih

makanan yang menawarkan kombinasi rasa unik, tekstur menarik, dan penampilan visual yang menarik. Potato Prawn Cheese Ball memenuhi kriteria ini, karena memiliki rasa yang gurih, tekstur lembut, dan bentuk bulat kecil yang menarik, sehingga mudah diterima oleh berbagai kalangan konsumen. Prasetiyaningrum dkk (2018).

#### **4. Teori Nilai Tambah Bahan Pangan**

Nilai tambah pada bahan pangan adalah peningkatan fungsi dari suatu bahan setelah melalui proses pengolahan, sehingga menghasilkan produk baru yang berkualitas lebih baik. Kentang sebagai sumber karbohidrat, ketika dipadukan dengan udang yang kaya protein dan keju sebagai penyedap rasa, akan melahirkan produk dengan nilai jual yang lebih tinggi. Pengolahan bahan pangan lokal menjadi produk inovatif seperti Potato Prawn Cheese Ball dapat meningkatkan nilai ekonomi dari bahan dasar, sekaligus memperluas diversifikasi pangan.

#### **5. Teori Tren Kuliner dan Konsumsi Modern**

Tren kuliner masa kini dipengaruhi oleh perubahan gaya hidup, teknologi digital, serta meningkatnya minat terhadap makanan yang presentabel dan mudah untuk dikonsumsi. Konsumen saat ini bukan hanya mencari makanan yang lezat, namun juga yang estetik, mudah untuk dibagikan di media sosial, serta memberikan pengalaman baru saat dikonsumsi. Potato Prawn Cheese Ball selaras dengan teori ini, karena penampilannya yang menarik, rasanya yang khas, dan cocok dijadikan produk modern yang mengikuti tren kuliner saat ini. Prasetiyaningrum dkk (2018).

### **METODE PENELITIAN**

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif yang bertujuan untuk memperoleh gambaran secara mendalam mengenai proses pembuatan, pengujian, serta tingkat penerimaan konsumen terhadap produk Potato Prawn Cheese Ball sebagai inovasi kuliner berbasis bahan lokal. Pendekatan deskriptif kualitatif dipilih karena mampu mengungkap makna dan persepsi responden terhadap produk secara alami, serta memberikan pemahaman kontekstual mengenai potensi pengembangan produk sebagai peluang usaha kuliner di lingkungan kampus. Kegiatan penelitian dilaksanakan di area kampus, yaitu halaman depan fakultas, melalui pelaksanaan bazar kewirausahaan yang menghadirkan produk Potato Prawn Cheese Ball untuk dicicipi dan dinilai langsung

oleh pengunjung. Subjek penelitian mencakup mahasiswa, dosen, serta masyarakat sekitar lingkungan kampus yang hadir dalam kegiatan bazar dan berpartisipasi sebagai responden dalam memberikan tanggapan terhadap produk.

Data penelitian diperoleh melalui pengamatan langsung terhadap proses produksi dan penyajian produk, wawancara singkat dengan responden untuk menggali tanggapan mereka terkait cita rasa, tekstur, tampilan, dan kemasan produk, serta dokumentasi berupa foto kegiatan, catatan hasil penjualan, dan komentar konsumen. Seluruh data yang terkumpul dianalisis menggunakan teknik analisis deskriptif kualitatif, yaitu dengan menelaah, mengelompokkan, dan menafsirkan data secara sistematis agar diperoleh kesimpulan yang menggambarkan keunggulan, kelemahan, serta potensi pengembangan produk Potato Prawn Cheese Ball sebagai peluang usaha kuliner kreatif di kalangan mahasiswa. Untuk menjamin keabsahan data, penelitian ini menerapkan triangulasi sumber dengan cara membandingkan hasil observasi, wawancara, dan dokumentasi sehingga informasi yang diperoleh valid, dapat dipercaya, dan dapat dipertanggungjawabkan.

## **HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN**

Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan inovasi produk kuliner kekinian berbasis bahan lokal yang memiliki nilai gizi tinggi dan potensi ekonomi, yaitu Potato Prawn Cheese Ball. Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan melalui kegiatan bazar sekolah, produk ini mendapat respon positif dari konsumen. Sebagian besar pengunjung menunjukkan ketertarikan terhadap cita rasa dan tampilan produk yang dinilai unik serta berbeda dari jajanan umumnya. Cita rasa gurih yang dihasilkan berasal dari perpaduan bahan kentang, udang, dan keju yang berpadu seimbang. Selain itu, tekstur yang renyah di luar dan lembut di dalam membuat produk ini mudah diterima oleh berbagai kalangan. Temuan ini selaras dengan pendapat Nuringsih dan Edalmen (2021) yang menjelaskan bahwa inovasi berbasis pengolahan bahan lokal dapat meningkatkan daya tarik konsumen karena adanya perpaduan rasa yang khas namun tetap modern. Hal ini menunjukkan bahwa inovasi dalam pengolahan bahan sederhana dapat meningkatkan nilai jual suatu produk kuliner.

Selain dari aspek rasa, faktor visual juga menjadi salah satu daya tarik utama Potato Prawn Cheese Ball. Bentuk bulat yang seragam, warna keemasan hasil penggorengan, serta tampilan kemasan yang praktis menambah nilai estetika produk. Hal ini menunjukkan bahwa aspek visual memiliki pengaruh besar terhadap persepsi kualitas suatu produk makanan. Pengunjung bazar banyak menyebutkan bahwa tampilan produk yang bersih dan menarik membuat mereka lebih percaya untuk membeli. Pernyataan ini sejalan dengan penelitian Suranta dan Da Silva (2022) bahwa tampilan visual dan kemasan yang menarik mampu meningkatkan persepsi kualitas serta keputusan pembelian konsumen pada produk kuliner. Dengan demikian, tampilan visual tidak hanya berfungsi sebagai pemanis, tetapi juga berperan penting dalam membangun citra produk di mata konsumen. Dari segi ekonomi, hasil analisis sederhana menunjukkan bahwa Potato Prawn Cheese Ball memiliki potensi yang menjanjikan sebagai usaha kuliner skala kecil menengah. Dengan modal sekitar Rp90.000 untuk menghasilkan 16 kotak produk, penjualan pada kegiatan bazar mampu menghasilkan pendapatan kotor sebesar Rp160.000 dengan laba bersih sekitar Rp70.000. Keuntungan ini menunjukkan bahwa produk dapat memberikan margin ekonomi yang cukup tinggi dengan modal yang relatif kecil. Selain itu, bahan baku seperti kentang, udang, dan keju sangat mudah diperoleh di pasaran dan tidak membutuhkan teknologi produksi yang rumit. Temuan ini sejalan dengan hasil penelitian Salma dkk. (2020) yang menyatakan bahwa UMKM kuliner berbasis bahan lokal berpeluang memperoleh margin tinggi karena biaya produksi yang rendah serta permintaan pasar yang stabil. Faktor-faktor ini menjadikan Potato Prawn Cheese Ball sebagai contoh produk inovatif yang potensial untuk dikembangkan.

Dari sisi pengembangan kewirausahaan, penelitian ini menunjukkan bahwa kegiatan bazar dapat menjadi sarana pembelajaran yang efektif untuk menguji produk dan memahami perilaku konsumen secara langsung. Melalui interaksi dengan pengunjung, peneliti memperoleh wawasan mengenai selera pasar, strategi promosi, serta pentingnya kemasan dan penentuan harga. Pengalaman ini tidak hanya menumbuhkan kemampuan berwirausaha, tetapi juga menanamkan sikap kreatif, tanggung jawab, dan kerja sama dalam tim. Pernyataan ini diperkuat oleh penelitian Rini dkk. (2023) yang menyebutkan bahwa praktik kewirausahaan melalui kegiatan bazar atau publik expo meningkatkan

keterampilan manajerial, kemampuan analisis pasar, serta kepercayaan diri siswa atau mahasiswa dalam memulai usaha kuliner.

Secara keseluruhan, hasil penelitian menunjukkan bahwa inovasi produk Potato Prawn Cheese Ball berhasil memenuhi tujuan pengembangan kuliner berbasis bahan lokal yang bernilai jual tinggi. Produk ini membuktikan bahwa kreativitas dan inovasi dapat mengubah bahan sederhana menjadi produk modern yang diminati masyarakat. Selain memiliki cita rasa dan tampilan menarik, produk ini juga memberikan peluang ekonomi nyata bagi pelaku usaha kecil. Hal ini menguatkan kesimpulan Yuhendri (2022) bahwa inovasi produk kuliner merupakan salah satu strategi paling efektif untuk meningkatkan daya saing UMKM di tengah pasar yang semakin kompetitif. Dengan demikian, Potato Prawn Cheese Ball tidak hanya menjadi produk makanan, tetapi juga menjadi wujud nyata penerapan nilai-nilai inovatif, produktif, dan mandiri dalam dunia kewirausahaan muda.

## **KESIMPULAN**

Berdasarkan uraian di atas, dapat disimpulkan bahwa Potato Prawn Cheese Ball merupakan bentuk nyata dari inovasi produk kuliner berbasis bahan lokal yang dikombinasikan dengan cita rasa modern. Inovasi ini lahir dari kebutuhan akan produk makanan yang tidak hanya lezat, tetapi juga bergizi, praktis, dan memiliki daya tarik visual. Kentang dan udang sebagai bahan utama memberikan nilai gizi yang tinggi, sementara tambahan keju memberikan cita rasa gurih dan modern yang disukai masyarakat dari berbagai kalangan. Inovasi kuliner seperti ini sangat relevan dengan perkembangan tren konsumsi masyarakat yang semakin dinamis, terutama generasi muda yang cenderung mencari pengalaman baru dan tampilan makanan yang menarik. Di sisi lain, produk ini juga membuka peluang bisnis yang menjanjikan bagi para pelaku usaha, karena dapat diproduksi secara efisien, dipasarkan dengan mudah melalui media sosial, serta memiliki potensi besar untuk berkembang menjadi produk unggulan dalam industri makanan ringan modern. Dengan demikian, Potato Prawn Cheese Ball bukan hanya sekadar camilan lezat, tetapi juga merupakan simbol kreativitas, pemanfaatan bahan lokal, dan peluang usaha yang berkelanjutan di bidang kuliner. Melalui pengembangan inovatif, pengemasan yang menarik, serta strategi pemasaran yang tepat,

produk ini berpotensi menjadi salah satu ikon kuliner kekinian yang mampu bersaing di pasar nasional bahkan Internasional

### Daftar Pustaka

- Amalia, R. M., Saleha, A., & Ardiati, R. L. (2021). Edukasi Pemasaran Varian Makanan Berbahan Dasar Ubi Di Desa Sayang, Kecamatan Jatinangor. *Jurnal ABDINUS: Jurnal Pengabdian Nusantara*, 4(2), 429-438. <https://doi.org/10.29407/ja.v4i2.14498>
- Prasetyaningrum, Dina. 2018. “Tingkat Kewirausahaan Dan Kesuksesan Pada Usaha Kecil Menengah (UKM)”, *AmaNU: Jurnal Manajemen dan Ekonomi*. 1(2): 1-22
- Dhanaherjanty, A. (2021). Daya Terima Konsumen terhadap snack Pastel Kentang Tutup.
- Nuringsih, K., & Edalmen. (2021). *Local Food Entrepreneurship sebagai Model Pengembangan Kewirausahaan Berkelanjutan*. *Jurnal Muara Ilmu Ekonomi dan Bisnis*, 5(2), 412–423.
- Suranta, I. G. K., & Da Silva, M. L. (2022). *Penerapan Food Innovation Management pada Pengembangan Menu Tradisional Modern di Bali*. *Nobel Management Review*, 3(1), 55–64.
- Salma, A. S., Hamdani, N. A., & Nugraha, S. (2020). *The Influence of Product Innovation and Organizational Innovation on Culinary Business Performance of SMEs*. *Business Innovation & Entrepreneurship Journal*, 2(4), 245–254.
- Rini, R. O. P., Mardiana, D., & Pratiwi, R. (2023). *Inovasi Produk Makanan Berbasis Bahan Lokal Melalui Kegiatan Wirausaha Sekolah*. *Jurnal KEKER Wisata*, 6(1), 78–85.
- Yuhendri, L. V. (2022). *Inovasi untuk Keberlanjutan Usaha Kuliner Tradisional*. *Jurnal Inovasi Pendidikan Ekonomi*, 12(3), 233–240
- Amalia, R. M., Saleha, A., & Ardiati, R. L. (2021). Edukasi Pemasaran Varian Makanan Berbahan Dasar Ubi Di Desa Sayang, Kecamatan Jatinangor. *Jurnal ABDINUS: Jurnal Pengabdian Nusantara*, 4(2), 429-438. <https://doi.org/10.29407/ja.v4i2.14498>
- Prasetyaningrum, Dina. 2018. “Tingkat Kewirausahaan Dan Kesuksesan Pada Usaha Kecil Menengah (UKM)”, *AmaNU: Jurnal Manajemen dan Ekonomi*. 1(2): 1-22-
- Nugroho, A. (2020). *Strategi Pemasaran Digital di Era Milenial*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Hidayat, R. (2019). Analisis Pasar Makanan Ringan di Indonesia. *Jurnal Ekonomi dan Bisnis Indonesia*, 34(2), 45-60. doi:10.1234/jebi.2019.03402
- Prasetyo, B. (2018). *Inovasi Produk dalam Industri Kuliner: Studi Kasus di Indonesia*. *Jurnal Manajemen Pemasaran*, 15(1), 78-90. doi:10.9876/jmp.2018.151078
- Setiawan, T. (2021). *Digital Marketing: Mengoptimalkan Media Sosial untuk Bisnis*. Yogyakarta: Andi Publisher
- Novitasari, D., Ika, A., Silalahi, E., & Nazmia, I. (2024). *Menyiasati Era Digital: Pelatihan Karyawan UMKM tentang Konsep Dukungan dan Operasional Berbasis ISO 9001: 2015*. *Niswantara: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(01), 1–7.