



MENINGKATKAN ENTREPRENEUR MELALUI PELATIHAN PEMBUATAN CIRENG CRISPY PADA WALI MURID TK TRISULA

Poniran Yudho Leksono¹, Rony Kurniawan², Muhammad Zuhi Sasongko³, Edy Djoko Soeprajitno⁴, Herry Purnomo⁵, Bambang Agus Sumatri⁶, Hubbil Haqqi⁷, Ferly Rensa Adiryan⁸

¹Universitas Nusantara PGRI Kediri

Poniranyudho@unpkediri.ac.id

²Universitas Nusantara PGRI Kediri

ronykurniawan@unpkediri.ac.id

³Universitas Nusantara PGRI Kediri

yudisasongko@yahoo.com

⁴Universitas Nusantara PGRI Kediri

edydjoko@unpkediri.ac.id

⁵Universitas Nusantara PGRI Kediri

herypurnomo@unpkediri.ac.id,

⁶Universitas Nusantara PGRI Kediri

bambang.as@unpkediri.ac.id,

⁷Universitas Nusantara PGRI Kediri

Hubbilhaq1727@gmail.com

⁸Universitas Nusantara PGRI Kediri

ferlyrensa@gmail.com

ABSTRAK

Makanan khas Nusantara mempunyai varian yang sangat banyak dan mempunyai ciri yang unik, Salah satu produk makanan ringan yang berasal dari kota Bandung adalah makanan ringan cireng. Makanan ringan ini menjadi makanan yang sangat cocok disantap disegala situasi seperti saat santai, saat bekerja, dll. Makanan ringan ini banyak diminati mulai dari usia anak sekolah sampai usia dewasa. Tujuan program ini adalah untuk memberikan pelatihan kepada orang tua wali murid di TK Trisula Kertosono dalam hal pembuatan Cireng Crispy. Metode pelaksanaan program ini adalah input, proses (produksi), output dan evaluasi. Melalui kegiatan ini, tidak hanya Wali murid yang dibantu untuk berkembang, tetapi juga masyarakat sekitar yang akan mendapatkan manfaat, Pendampingan dapat membantu dalam meningkatkan keterampilan dan pengetahuan Wali Murid serta masyarakat umum tentang manajemen usaha, Pembuatan Cireng, dan aspek lain yang berkaitan dengan Pelatihan pembuatan Cireng serta pendampingan juga dapat membantu dalam memperkuat ikatan sosial dan ekonomi. Menghasilkan output berupa hasil cireng Crispy. Kegiatan Program Pembuatan cireng Crispy ini disimpulkan dapat menghasilkan produk dengan nilai jual, memberikan pengalaman dan keterampilan kepada Wali murid TK Trisula Kertosono untuk kreatif dan inovatif dalam membuat usaha Cireng Crispy.

Kata Kunci : Entrepreneur, Pelatihan, Cireng Crispy

ABSTRACT

Typical Indonesian food has many variants and has unique characteristics. One of the snack products originating from the city of Bandung is cireng snacks. This snack is a food that is very suitable to eat in all situations such as when relaxing, while working, etc. This snack is in great demand from school age children to adults. The aim of this program is to provide training to parents and guardians of students at Trisula Kertosono Kindergarten in making Crispy Cireng. The methods for implementing this program are input, process (production), output and evaluation. Through this activity, not only parents will be helped to develop, but also the surrounding community will benefit. Mentoring can help in improving the skills and knowledge of parents and the general public regarding business management, Cireng making, and other aspects related to making training. Cireng and mentoring can also help in strengthening social and economic ties. Produces output in the form of Crispy cireng results. It was concluded that the Crispy Cireng Making Program activity could produce products with selling value, provide experience and skills to the parents of Trisula Kertosono Kindergarten students to be creative and innovative in making the Crispy Cireng business.

Keywords: Entrepreneur, Training, Cireng Crispy

PENDAHULUAN

Makanan khas daerah di Nusantara sudah ada sejak lama dan masih bertahan secara estafet ke setiap generasi sehingga bisa bertahan sampai saat ini serta dihargai sebagai warisan budaya. Resep yang dipakai juga sudah diwariskan dari generasi ke generasi, bahkan cara memasaknya juga masih memakai cara lama. Salah satu warisan leluhur tersebut adalah Cireng (singkatan dari aci goreng, atau bahasa Sunda-nya adalah tepung kanji yang digoreng) adalah makanan ringan yang berasal dari daerah Sunda yang dibuat dengan cara menggoreng campuran adonan yang berbahan utama tepung kanji atau tapioka (Masdianto & Annisa, 2019). Makanan ringan ini cukup populer dan dijual dalam berbagai bentuk dan variasi rasa. Makanan ini cukup terkenal pada era 80-an. Cireng yaitu makanan ringan tradisional dari Sunda pada umumnya cireng merupakan makanan yang mempunyai tekstur kenyal dan harus digoreng terlebih dahulu sebelum dikonsumsi.

Dengan inisiatif cireng Crispy ini dapat menarik perhatian masyarakat luas. Karena cireng merupakan makanan ringan yang banyak digemari oleh anak-anak dan orang dewasa. Oleh karena itu, dengan adanya peluang yang menjanjikan ini maka kami ingin membuat usaha makanan ringan yang inovatif dan bisa dijual dengan harga yang lebih mahal, yaitu usaha makanan atau kuliner "Cireng Crispy" agar para konsumen tertarik untuk membeli produk ini. Untuk dikembangkan menjadi usaha besar supaya masyarakat tidak akan pernah lupa dengan masakan khas Indonesia. Dari hasil observasi yang dilakukan terhadap wali

murid yang putra-putrinya sedang menempuh Pendidikan di TK Trisula Kertosono, banyak wali murid yang tidak memiliki pekerjaan, selain sebagai ibu rumah tangga. Secara umum mereka sangat berkeinginan memiliki usaha yang dapat di gunakan sebagai pelengkap dalam memenuhi kebutuhan rumah tangganya. Dari situ mereka berkeinginan mempunyai usaha yang simple serta tidak mengganggu aktifitas sebagai ibu rumah tangga. Salah satu cara mengurangi jumlah pengangguran adalah dengan menciptakan lapangan pekerjaan sendiri melalui kegiatan berwirausaha (Widiyaastuti & Syuhad, 2022). Saat ini, makanan atau kuliner merupakan salah satu yang berkembang pesat. Dalam bisnis kuliner memenangkan persaingan berarti konsumen merasa puas yang tercermin dari produk yang dipasarkan sehingga konsumen tertarik untuk membeli kembali produk tersebut (Liliawati & Ridwan, 2022).

Kewirausahaan memiliki peranan penting dengan kemampuan untuk menciptakan dan menyediakan produk yang bernilai tambah melalui keberanian mengambil resiko, kreativitas dan inovasi serta kemampuan manajemen untuk mencari dan membaca peluang (Ani et al., 2022). Dalam konteks entrepreneur, maka motivasi dapat dikatakan sebagai keseluruhan daya penggerak di dalam diri seorang entrepreneur yang menimbulkan kegiatan entrepreneur yang menjamin kelangsungan dari kegiatan entrepreneur dan yang memberi arah pada kegiatan entrepreneur tersebut sehingga tujuan yang dikehendaki dapat tercapai. Motivasi berwirausaha adalah dorongan kuat dari dalam diri seseorang untuk memulai mengaktualisasi potensi diri dalam berfikir kreatif dan inovatif untuk menciptakan produk baru dan bernilai tambah guna kepentingan bersama (Ardiyanti & Mora, 2019).

Dari hasil pengamatan yang dilakukan di TK Trisula Kertosono ternyata masih banyak Wali murid yang sebagian besar belum mempunyai aktifitas bisnis. Hal ini terjadi karena mereka masih belum mempunyai inisiatif jenis usaha dan waktu di gunakan untuk menjaga anak yang sedang sekolah di TK Trisula Kertososno, hal ini yang kemudian menurunnya keadaan ekonomi bagi masyarakat tersebut. Maka dari itu Team PKM Universitas Nusantara PGRI ini memiliki program untuk ibu-ibu Wali murid TK Trisula Kertososno mau merintis usaha dengan membuat pelatihan, pelatihan yang dimaksud supaya ibu-ibu Wali murid TK Trisula Kertososno mampu meningkatkan kemampuan atau keahliannya yang mana nantinya kemampuan tersebut akan dijadikan pembelajaran bagi mereka untuk memulai berwirausaha. Cireng Crispy yang terbuat dari tepung tapioka dengan rasa yang gurih dan kenyal yang biasanya dinikmati dengan sambal rujak kini menjadi cemilan yang trend dikalangan

masyarakat khususnya bagi kalangan remaja (Nasional et al., 2022). Untuk meningkatkan cita rasa ideal dan minat konsumen terhadap produk cireng, kami mengganti cireng dengan bahan lain yaitu tepung sagu, dan memodifikasinya seperti diberi bumbu rujak (Dewi et al., 2022).

Kegiatan Program Pelatihan Pembuatan Cireng Crispy ini di harapkan mampu membangkitkan motivasi wali murid TK Trisula Kertosono untuk berwirausaha dalam mengolah tepung menjadi Cireng Crispy yang bernilai jual.

METODE PELAKSANAAN

Sasaran kegiatan ini di khususkan pada wali murid TK Trisula Kertosono yang kebetulan mempunyai ketertarikan pada pelatihan pembuatan Cireng Crispy, Tahap-tahap pelaksanaan program PKM ini sebagai berikut:

1. Tahap pertama adalah tahap persiapan antara lain melakukan observasi pasar untuk mengetahui kondisi pasar dan minat konsumen, serta melihat beberapa produk serupa untuk menentukan harga sesuai dengan kemampuan finansial masyarakat. Studi kelayakan ini dijalankan untuk mengetahui apakah usaha ini memiliki peluang jangka panjang. Pada tahap ini, analisis keuangan diperlukan agar kami dapat melihat keuntungan kedepannya. Tahap terakhir adalah pemilihan bahan, penyediaan tempat serta sarana dan prasarana untuk menunjang proses produksi;
2. Tahap kedua adalah tahap proses produksi seperti menyiapkan alat dan bahan (panci, wajan, sendok, baskom, tepung tapioca, daun bawang, royco, bawang putih, air), kemudian haluskan bawang putih dan campurkan dengan semua bahan yang telah disiapkan, lalu masak adonan dengan api sedang hingga adonan mengental, bentuk adonan cireng sesuai dengan selera dan goreng dengan minyak yang tidak terlalu panas, buat bumbu Cireng dengan menggunakan gula merah diulek dengan cabai dan garam secukupnya;

Tahap ketiga adalah tahap evaluasi produk dengan menelusuri kekurangan yang membuat konsumen tidak nyaman saat mengkonsumsi produk kami dan kekurangan yang menghalangi usaha ini untuk mencapai laba yang direncanakan. Tahap evaluasi meliputi evaluasi mutu, fungsi dan manfaat produk, evaluasi biaya bahan baku, evaluasi harga jual, dan evaluasi tempat pemasaran produk Cireng Crispy.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan program Pengabdian Kepada Masyarakat Oleh Team Dosen Universitas Nusantara PGRI Kediri Prodi Manajemen ini dilakukan dengan harapan dapat memberi manfaat bagi wali murid TK Trisula Kertosono yang berkeinginan memulai berwirausaha guna meningkatkan taraf hidup keluarga mereka. Sebelum memulai kegiatan produksi ini, kami melakukan riset pasar terlebih dahulu untuk mengetahui situasi pasar dan minat konsumen, serta melihat beberapa produk sejenis sehingga kami dapat menentukan harga sesuai dengan kemampuan finansial masyarakat. Setelah melakukan riset pasar, kami melakukan studi kelayakan, studi kelayakan ini dilakukan untuk mengetahui apakah usaha ini memiliki prospek jangka panjang. Dalam tahap ini, analisis keuangan sangat penting untuk melihat keuntungan di masa depan dan tahap terakhir adalah pemilihan bahan dan pengadaan sarana dan prasarana untuk mendukung proses produksi.



Gambar 1. Pemilihan Bahan

Adapun proses pembuatan Cireng Crispy pada program PKM sebagai berikut: Tahap pertama; menyiapkan alat dan bahan seperti kompor, tabung gas, sendok, baskom, panci, wajan, irus, spatula, pisau, ulekan, sterofoam, sagu, tepung tapioka, bawang putih, daun bawang, Lombok, gula merah, kacang, royco, lada bubuk, garam, asam jawa, minyak goreng dan air; Tahap kedua, yaitu proses pembuatan cireng Crispy. Langkah- langkah yang harus dilakukan dalam proses produksi Cireng Crispy ini yaitu siapkan Tepung Tapioka didalam panci/wajan, lalu haluskan bawang putih dan campurkan ke dalam panic/wajan yang berisi tepung, tambahkan daun bawang yang telah dipotong-potong dan penyedap rasa seperti royco dan lada bubuk secukupnya, setelah semua bahan dicampur aduk hingga merata dan air yang

sudah di rebus, kemudian masak dan aduk adonan tersebut sampai mengental, setelah adonan masak, bentuk adonan menjadi bentuk cireng pada umumnya dan baluri dengan tepung tapioka, siapkan wajan, tuangkan minyak dan nyalakan kompor dengan api yang sedang, setelah itu goreng adonan cireng hingga kecoklatan, setelah matang angkat dan tiriskan sembaru membuat Kuah, dan untuk Kuah, siapkan garam, cabai dan kacang, ulek sampai halus sembari memasak asam jawa dan gula merah secukupnya, kemudian campurkan gula merah dengan air asam jawa dan cabai yang telah dihaluskan dengan kacang lalu aduk hingga semua bumbu tercampur rata, dan Cireng Crispy siap disajikan.



Gambar 2. Proses Pembuatan Cireng Crispy



Gambar 3 (a) Hasil Produksi



Gambar 3 (b) Hasil setelah digoreng

Adapun tahap ketiga yaitu evaluasi hasil produksi Cireng Crispy, Evaluasi tersebut diantaranya evaluasi mutu produk, fungsi dan manfaat Cireng Crispy, evaluasi biaya bahan baku cireng, evaluasi harga jual dan evaluasi tempat pemasaran produk Cireng Crispy.



Gambar 4. Hasil Cireng Crispy siap di Jual

KESIMPULAN

Berdasarkan kegiatan Program PKM yang berkaitan dengan pelatihan pembuatan Cireng crispy yang di lakukan di TK Trisula disimpulkan bahwa; Pertama, Program PKM pemanfaatan tepung menjadi olahan cireng Crispy yang bernilai jual dapat mengajarkan keterampilan dan mengajak wali murid TK Trisula Kertosono untuk tetap inovatif dan kreatif dalam mengolah Tepung Tapioka sebagai makanan khas Bandung; Kedua, pemanfaatan tepung menjadi cireng Crispy yang bernilai jual memberikan kesempatan kepada wali murid TK Trisula Kertosono untuk mulai wirausaha dengan pemahaman wirausaha yang dapat menopang perekonomian keluarga

REKOMENDASI

Berdasarkan antusiasme peserta pelatihan tersebut maka Team PKM Universitas Nusantara PGRI Kediri memberikan rekomendasi berdasarkan hasil pengabdian kepada masyarakat dan menggarisbawahi pentingnya pelatihan yang berkelanjutan dan pengembangan dalam pelatihan tersebut dengan Menu yang berbeda sehingga semakin menambah semangat serta peluang bisnis mereka. Perlunya membangun jaringan pemasaran lebih luas sehingga hasil produksi cireng Crispy bisa di kembangkan secara maksimal.

UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada semua pihak yang telah memberikan support dan kemudahan atas pelaksanaan PKM tersebut. Selanjutnya ucapan terima kasih disampaikan pula kepada Rektor UNP Kediri atas arahan dan pembinaanya selama proses kegiatan Pengabdian Masyarakat berlangsung. Demikian pula ucapan terima kasih disampaikan kepada Lembaga Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Nusantara PGRI Kediri, Kepala Sekolah dan Wali murid TK Trisula Kertosono, serta semua pihak yang telah membantu sehingga kegiatan PKM ini dapat berlangsung dengan baik sesuai dengan harapan

DAFTAR PUSTAKA

- Ani, S., Pangestuti, R. S., & Susilawati, T. E. (2022). Motivasi Berwirausaha Bagi Remaja Melalui Pelatihan Membuat Cireng Isi Sebagai Bisnis Rumahan. *An-Nizam*, 1(2), 11–19. <https://doi.org/10.33558/an-nizam.v1i2.3480>
- Ardiyanti, D., & Mora, Z. (2019). Pengaruh Minat usaha dan motivasi usaha terhadap keberhasilan usaha wirausaha muda di kota langsa. *Jurnal Samudra Ekonomi Dan Bisnis*, 10(2), 168–178.
- Astuti, D. W., Dewi, R. M., & Berlian, T. C (2022). Produk Olahan Cireng Nasi Frozen Upaya Reduksi Nasi Sisa Di Rumah. *E-Proceeding 2 Senriabdi*, 2, 519–532.
- Dewi, H. A., Nurhikmah, D. S., & Kurniawati, Y. (2022). Pemasaran Online Terhadap Peningkatan Penjualan Usaha Rujak Cireng Dan Cimol Queen's. *Jurnal Revenue : Jurnal Ilmiah Akuntansi*, 3(1), 134-139. <https://doi.org/10.46306/rev.v3i1.81>
- Hastuti, P., Nurofik, A., Purnomo, A., Hasibuan, A., Aribowo, H., Faried, A. I., Tasnim, Ta., Sudarso, A., Soetijono, I. K., & Saputra, D. H. (2020). *Kewirausahaan dan UMKM*. Yayasan Kita Menulis.
- Indarto, I., & Santoso, D. (2020). Karakteristik Wirausaha, Karakteristik Usaha Dan Lingkungan Usaha Penentu Kesuksesan Usaha Mikro Kecil Dan Menengah. *Jurnal Riset Ekonomi Dan Bisnis*, 13(1), 54. <https://doi.org/10.26623/jreb.v13i1.2202>
- Liliawati, L., & Ridwan, H. P. (2022). Bauran Pemasaran Cireng Pada Shaza Food Kota Depok. In *SEMNASTERA (Seminar Nasional Teknologi dan Riset Terapan)*, 4, 73-83
- Masdianto, M., & Annisa, W. (2019). Identifikasi Kadar Boraks Pada Adonan Cireng Sebelum Digoreng Dan Sesudah Digoreng Pada Pedagang Gorengan Di Kecamatan Ciracas. *Anakes : Jurnal Ilmiah Analis Kesehatan*, 5(1), 1–6. <https://doi.org/10.37012/anakes.v5i1.325>
- Mutiarasari, A. (2018). Peran entrepreneur meningkatkan pertumbuhan ekonomi dan mengurangi tingkat pengangguran. *Dinar: Jurnal Prodi Ekonomi Syariah*, 1(2), 51–75.
- Rahmawati, R., Firmansyah, F., Syarif, A., & Arwati, S. (2020). Penyuluhan dan Pelatihan Olahan Sagu Menjadi Produk Brownies Dan Cookies Pada Tim Penggerak Pkk Desa Purwosari Kecamatan Tomoni Timur Kabupaten Luwu Timur. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(1), 23. <https://doi.org/10.35914/tomaega.v3i1.278>