



Keanekaragaman Olahan Kue Gorengan Berbasis Adonan Cireng

Miftahul Khairani¹, Amanda Nurul Aisyah Naibaho², Rika Armianti³, Nur Holila⁴

Universitas Islam Negeri Sumatera Utara

Email : miftahulkhairani92@gmail.com, Amandanaibaho52@gmail.com, lkaarmiati237@gmail.com,
nurkholila041@gmail.com

Abstract. Cireng is a simple snack made from flattened and fried reed flour. The term cireng is an abbreviation of fried reeds. This is a chili snack made from tapioca flour, but many also combine it with rice. The characteristic of this cold snack is its chewy texture and delicious taste. This cold snack is made from flat dough and filled with spring onions and carrots. In some cases, variations may depend on personal preference. The aim of this entrepreneurship program is to improve students' business skills and marketing skills of homemade products. Thanks to this entrepreneurship program, we can now sell homemade products and use leftover rice at home.

Keywords : Processed Products, Entrepreneurship Program, Cireng frozen

Abstrak Cireng adalah jajanan sederhana yang terbuat dari tepung alang-alang yang dipipihkan dan digoreng. Istilah cireng merupakan singkatan dari alang-alang goreng. Ini adalah jajanan cabai yang terbuat dari tepung tapioka, namun banyak juga yang memadukannya dengan nasi. Ciri khas dari jajanan dingin ini adalah teksturnya yang kenyal dan rasanya yang nikmat. Bentuk cemilan dingin ini terbuat dari adonan pipih dan diisi dengan daun bawang dan wortel. Dalam beberapa kasus, variasi mungkin bergantung pada preferensi pribadi. Tujuan dari program kewirausahaan ini adalah untuk meningkatkan keterampilan bisnis mahasiswa dan keterampilan pemasaran produk buatan sendiri. Berkat program kewirausahaan ini, kami kini bisa menjual produk buatan sendiri dan memanfaatkan sisa beras di rumah.

Kata Kunci : Produk olahan, Program Kewirausahaan, Cireng Frozen

PENDAHULUAN

Kewirausahaan adalah seperangkat nilai yang diwujudkan dalam tindakan dan menjadi landasan sumber daya, pendorong, tujuan, taktik, kiat, proses, dan hasil usaha (Achmad Sanusi) Kewirausahaan sering dikaitkan dengan proses memulai atau mengembangkan bisnis baru yang bertujuan untuk menghasilkan keuntungan, menciptakan nilai, dan mengembangkan produk dan layanan baru yang unik dan inovatif (Coulter)

Kewirausahaan adalah proses dinamis yang meningkatkan kesejahteraan. Kekayaan ini diciptakan oleh individu-individu yang rela mempertaruhkan kekayaan, waktu, dan kariernya untuk memberikan nilai (sesuatu yang bernilai) dalam bentuk barang dan jasa (Robert C Ronstadt) Kewirausahaan berarti mengambil risiko untuk menjalankan bisnis sendiri, memulai bisnis baru atau memanfaatkan peluang dengan pendekatan inovatif, Hal ini memungkinkan bisnis yang dikelola menjadi besar, mandiri, dan mampu menghadapi tantangan kompetitif (Jong dan Wennkers)

Received: Desember 31, 2023; Accepted: Januari 03, 2024; Published: Januari 31, 2024

* Miftahul Khairani : miftahulkhairani92@gmail.com

Kewirausahaan adalah inisiatif di mana manajer mengenali peluang bisnis, mengambil risiko yang sepadan dengan peluang bisnis, dan menciptakan nilai dengan memobilisasi sumber daya manusia, dana, dan berbagai sumber daya yang diperlukan melalui keterampilan komunikasi dan manajemen. Wirausahawan adalah orang-orang yang mengatur, mengelola, dan berani mengambil risiko untuk menciptakan peluang dan peluang bisnis baru (Dan Steinhoff dan John F Kennedy) Burgess) Salah satu wirausahawan harus mempunyai kemampuan berpikir kreatif dan kritis, yang nantinya akan mempengaruhi jalannya usaha. Dapat kita simpulkan bahwa kewirausahaan adalah kemampuan dan kemauan untuk mengembangkan, menata dan mengelola suatu usaha dengan segala ketidakpastiannya guna memperoleh keuntungan.

Kewirausahaan adalah tindakan menjadi wirausaha atau pemilik bisnis dan berusaha mencapai keuntungan melalui risiko dan inisiatif. Cireng merupakan makanan olahan yang populer di kalangan remaja. Oleh karena itu, pemasarannya bisa dipastikan akan lebih mudah karena target audiensnya banyak, terutama remaja muda, sehingga nilai penjualan Cireng pun akan tinggi. Namun saat ini banyak kompetitor yang menjual cabai dalam bentuk makanan beku yang memadukan tepung alang-alang dengan sisa nasi yang dihaluskan untuk menghasilkan cita rasa yang unik dan cita rasa yang lebih baik, sehingga tekstur sirene menjadi lebih keras.

Cireng adalah makanan ringan yang terbuat dari tepung tapioka (bunga alang-alang). Cireng memiliki rasa yang gurih dan tekstur yang kenyal dan biasa dinikmati dengan sambal Rujak. Karena kandungan karbohidratnya yang tinggi, Cireng juga bisa dijadikan camilan sebagai pengganti nasi, dan Anda akan cepat merasa kenyang setelah memakannya.

Tepung tapioka merupakan produk olahan bahan pangan yang mengandung sumber karbohidrat dan kalori (energi) yang cukup tinggi karena bahan dasarnya adalah ubi singkong. Ubi singkong mengandung energi, protein, lemak total, karbohidrat, serat pangan, kalsium, besi, magnesium, fosfor, kalium, natrium, seng, tembaga, mangan, selenium, dan asam folat. Jenis karbohidrat yang terkandung dalam tepung tapioka terutama berupa zat tepung atau pati. Dalam Program Kewirausahaan Mahasiswa kami menggunakan nasi dan tepung tapioka (tepung aci) untuk membuat produk makanan kami yaitu cireng frozen, yang kami pasarkan dengan harga yang sangat terjangkau dan dikemas menggunakan kemasan yang sangat higienis.

METODE

Metode penelitian yang dilakukan adalah metode penelitian pemasaran. Riset pemasaran digunakan untuk mengetahui produk atau jasa yang ditawarkan, kualitas produk seperti apa yang dibutuhkan masyarakat, serta dimana produk atau jasa tersebut dibutuhkan. Dikutip dari buku *International Marketing (2007)* karya Philip R. Cateora dan John L. Graham, secara tradisional, riset pemasaran diartikan sebagai proses pengumpulan, pencatatan dan analisis data secara sistematis guna menyediakan informasi dalam pembuatan keputusan pemasaran.

Metode pemasaran meliputi survei pasar dengan melihat dan merencanakan dan melihat peluang target pasar atau konsumen, memperoleh permintaan pasar dengan mendapatkan konsumen atau target pasar kita memenuhi permintaan konsumen dengan apa yang diinginkan konsumen dan memasarkan produk kita yaitu cireng frozen. Tahapan pemasaran berupa gelar karya mahasiswa baru yang dikumpulkan dalam ruang plaza secara bergantian per kelompok, setelah mereka berkumpul lalu kita menawarkan produk cireng kami kepada mereka, sebagian dari mereka juga menanyakan tentang proses pembuatan cireng nasi diberikan metode pemasaran mengenai produk cireng yang dipasarkan. Setelah selesai melakukan pemasaran, maka dapat diketahui bahwa sistem informasi penjualan dan produksi yang dilakukan mampu memberikan kemudahan dalam memberikan informasi, memberikan kemudahan transaksi penghitungan uang masuk dan uang keluar serta membantu dalam memberikan alternatif pilihan bagi kelompok kami dalam pengambilan keputusan. Dengan menggunakan metode pemasaran kita juga bisa melatih diri sendiri untuk berbisnis dengan cara menawarkan produk yang kita buat dan mendapatkan target pasar atau konsumen. Dengan ini maka kita bisa menjalankan bisnis secara masing-masing atau tetap secara berkelompok.

PEMBAHASAN

Pelaksanaan kegiatan pemasaran berupa kegiatan gelar karya produk olahan cireng nasi frozen dengan mahasiswa baru Universitas Sahid Surakarta. Peserta kegiatan pemasaran berjumlah kurang lebih 10 produk. Kegiatan pemasaran dilakukan untuk memasarkan produk cireng yang beraneka topping. Topping yang kami gunakan adalah bumbu bubuk balado, bumbu bubuk bbq, bumbu bubuk jagung manis, sambal rujak dan juga sambal kacang. Pada kegiatan pemasaran masing-masing peserta diberikan pendapat mengenai produk yang dipasarkan. Hasil akhir dari kegiatan pemasaran yakni mahasiswa baru diperbolehkan membeli produk cireng dengan topping yang sesuai selera masing-masing. Kegiatan

pembuatan produk olahan sisa nasi, dimana pembuatan dilakukan di salah satu rumah anggota tim PKM Kewirausahaan CINAF dengan jumlah peserta sebanyak 3 orang. Produk olahan sisa nasi yang dibuat adalah cireng dengan bahan dasar nasi. Pemilihan topping dilandaskan atas permintaan pembeli karena sesuai dengan selera masing-masing. Pada kegiatan pembuatan ini dilakukan metode yang semudah mungkin, dan dengan menggunakan jenis bahan yang tidak terlalu banyak dan mudah didapatkan. Pembuatan cireng mudah juga mereka praktekan dan menggunakan peralatan yang sederhana. Pada kegiatan pembuatan cireng bahan-bahan utama yang digunakan adalah :

1. Nasi, Nasi adalah beras (serelia) yang telah direbus atau ditanak. Pada umumnya, warna nasi adalah putih bila beras yang digunakan adalah berwarna putih. Nasi merupakan makanan pokok bagi masyarakat Indonesia, karena hampir semua wilayah di Indonesia adalah mengonsumsi nasi sebagai makanan pokoknya.

2. Tepung Tapioka Tepung tapioka merupakan suatu jenis bahan pangan yang dibuat dari ubi kayu. Bahan pangan tersebut merupakan pati yang diekstrak dengan air dari umbi singkong (ketela pohon), kemudian disaring, cairan hasil saringan kemudian diendapkan.
3. Telur Menurut Suryadani (2003) telur merupakan produk peternakan yang memberikan sumbangan terbesar bagi tercapainya kecukupan gizi masyarakat.

4. Daun Bawang Daun bawang adalah sayuran hijau yang kerap digunakan dalam berbagai masakan, terutama digunakan untuk bahan penambah dalam masakan tertentu, daun bawang dikenal memiliki aroma yang khas dan rasa yang unik.

5. Wortel Wortel adalah salah satu makanan sehat jenis sayuran yang tinggi vitamin dan baik untuk kesehatan mata. Kandungan gizi wortel termasuk serat, vitamin, dan mineral.

Adapun langkah pertama yang dilakukan yaitu :
1. Menghaluskan nasi Pada langkah ini kita ambil nasi sebanyak 1 mangkok kecil kemudian haluskan dengan cara menumbuk menggunakan sendok makan melumatkan nasi dengan ditumbuk menggunakan sendok sampai menjadi halus.
2. Mencampurkan dengan bumbu Setelah nasi sudah halus, kemudian campurkan nasi halus dengan bawang putih yang sudah ditumbuk, masako, lada bubuk, penyedap rasa.
3. Uleni dan aduk hingga tercampur secara merata.
4. Jika sudah merata, tambahkan 1 telur ayam dan tambahkan wortel yang sudah diiris tipis dan daun bawang yang sudah diiris tipis.
5. Kemudian aduk dan uleni sampai tercampur dengan merata.
6. Jika sudah, bentuk adonan menjadi bulat-bulat kemudian pipihkan adonan cireng.
7. Kemudian goreng adonan cireng yang sudah dipipihkan sampai mengembang dan matang. -Apabila ingin di frozen/ dibekukan

maka setelah di bentuk, cireng di masukkan ke dalam mika besar untuk dimasukkan ke dalam freezer. 8. Setelah sudah lumayan dingin cireng di kemas menggunakan cup 200ml dan juga diberikan garpu plastik serta topping yang diinginkan. Pada kegiatan produksi pembuatan cireng kami membuat sebanyak 200 cup untuk gelar karya mahasiswa baru Universitas Islam Negeri Sumatera Utara dan juga kita pasarkan dengan sistem online, seperti mengupload poster cireng kita di media sosial berupa whatsapp, instagram dan facebook.

Pembeli menyatakan cukup suka terhadap warna cireng isi daging karena cireng terbuat dari tapioka (pati singkong) yang berwarna putih pucat sehingga mempengaruhi hasil jadi cireng yaitu putih susu. Tetapi dengan adanya tambahan isi suwiran ayam, cireng jadi cenderung berwarna kecoklatan ditengahnya hal ini disebabkan warna ayam yang coklat setelah diolah. Pembeli menyatakan suka terhadap rasa karena cireng isi suwiran ayam berasa gurih. Cireng berasa gurih karena adanya bahan perasa yaitu garam (NaCl) dengan adanya garam maka makanan akan berasa gurih. Pembeli menyatakan suka terhadap tekstur cireng isi suwiran karena saat dimakan lentur dan tidak liat.

Cireng terbuat dari pati, sedangkan kandungan pati yang tinggi akan menghasilkan kue yang keras atau liat. Untuk itu perlu ditambahkan cairan panas sehingga mengalami penggagaran penuh, membuat granula pati menyerap air dan membesar ukurannya sehingga dapat menghasilkan kue yang lunak tidak liat. Pembeli menyatakan suka terhadap aroma cireng isi suwiran ayam karena tercium aroma ayam. Bahan pengisi yang berasal dari bahan hewani mempunyai aroma yang tajam sehingga saat digunakan untuk isian akan tercium kuat. Pembeli menyatakan suka terhadap penampilan cireng isi suwiran ayam karena berbentuk rapi yaitu bentuk segitiga. Penampilan suatu produk sangat penting karena bisa mempengaruhi daya tarik konsumen. Cireng merupakan salah satu makanan tradisional khas Jawa Barat. Nama "cireng" berasal dari kata "aci digoreng", karena makanan ini berbahan dasar tepung tapioka atau aci dalam bahasa sunda (Sumarsono & Rahayu, 2013).

Cireng awalnya berbentuk bulat dan digoreng, orang jawa menyebutnya dengan istilah cireng salju, namun seiring berjalannya waktu cireng terus mengalami inovasi. Cireng ngingintil adalah salah satu pelopor cireng isi denganocolan sambal di Medan sejak 2021. Pada usaha cireng ngingintil ini penulis berperan sebagai owner tunggal yang pada awalnya memiliki ide untuk mengolah tepung kanji lalu merealisasikan ide tersebut menjadi produk cireng ngingintil ini. Penulis memiliki visi yaitu menjadikan cireng makanan khas Jawa Barat menjadi pelopor cireng sambal pertama di Medan, karena penulis melihat antusias mahasiswa rantauan mencoba cireng ngingintil menghilangkan rasa rindu jajanan khas Jawa Barat.

Sedangkan misi yang dijalankan perusahaan yaitu terus berinovasi terhadap produk cireng dan memanfaatkan peluang trend pasar pada usaha kuliner di Medan.

STRATEGI PEMASARAN

Pemasaran merupakan kegiatan manusia yang diarahkan untuk memenuhi kebutuhan dan keinginan konsumen melalui pertukaran. Pemasaran harus dapat menafsirkan kebutuhan konsumen dan mengkombinasikan dengan data pasar seperti : lokasi konsumen dan kesukaan mereka (Anggrahini dan Surwati 2014). Menurut Dharmmesta dan Handoko (2012), marketing mix atau bauran pemasaran adalah kombinasi dari empat variabel yaitu produk, struktur harga, kegiatan promosi dan sistem distribusi. Keempat unsur bauran pemasaran tersebut saling berhubungan dan berpengaruh satu sama lain, sehingga harus diupayakan untuk menghasilkan suatu kebijakan pemasaran yang mengarah kepada layanan efektif.

KESIMPULAN

Berdasarkan pada hasil dan pembahasan penelitian yang telah diuraikan sebelumnya, maka dapat disimpulkan bahwa penulis mencoba untuk mengimplmentasikan ilmu pengetahuan yang telah diperoleh di bangku kuliah ke dalam dunia usaha melalui proyek kewirausahaan pembuatan cireng. Berdasarkan aktivitas yang telah dilakukan selama kurang lebih 3 bulan terakhir, dengan hadirnya bisnis cireng di wilayah Medan banyak masyarakat antusias terhadap prodak cireng ini. Strategi bisnis yang akan dilakukan penulis dalam menghadapi persaingan di bidang industri sejenis yaitu mempromosikan produk melalui sosial media dan membuka selanjutnya dengan tujuan agar produk cireng ini lebih dikenal oleh masyarakat. Kelompok kami yang akan mempromosikan cireng dengan memberikan diskon untuk pembelian pertama produk cireng. Berdasarkan analisa yang telah dilakukan rencana bisnis cireng memberikan keuntungan sehingga usaha cireng layak untuk dijalankan dan dikembangkan. Cireng ngingintil akan melakukan pengembangan usaha dengan cara menambah variasi menu makanan.

DAFTAR PUSTAKA

Abduh, M., B. W. Soemardi, dan I. Iswandi.2007. Pelajaran Dari Gempa Yogyakarta: Pentingnya Peran Rantai Nilai Dan Rantai Pasok Dalam Konstruksi.Prosinding Seminar Teknik Sipil III, ITS. Surabaya.

- Aditya, Helmi.2004. Analisis Pengaruh Merk, Orientasi Strategik, Dan Inovasi Terhadap Keunggulan Bersaing (Studi Pada UKM Tanggulangin Kota Sidoarjo). Jurnal sains pemasaran indonesia, Vol III, No 3 Program Magister Manajemen. Universitas Diponegoro.
- Gasiea, Y., M. Emsley, and L. Mikhailov. 2008. On The Applicability of the analytic network process to rural telecommunications infrastructure technology selection. Journal The University of Manchester. Manchester.
- Hall, Richard. 1992. The Strategic Analysis of Intangible Resource. Strategic Management Journal. Vol. 13.
- Heene, A. and Sanchez, R. 1997. Competence Based Strategic Management. Jhon Willey & Sons. New York.
- Hendharto, H. 2008. Analytic Network Process (ANP) Method For Multi Purpose Research. Lokakarya Hotel Santika. Jakarta.
- Jauch, L. R. dan W. F. Glueck. 1998. Manajemen Strategi dan kebijakan perusahaan. Erlangga. Surabaya.
- Mirdah, A. dan A.I Tenaya. 2000. Upaya Menghadapi Perubahan Lingkungan Strategis Dengan Membangun dan Meraih Competitive Advantage melalui Value Chain Analysis dan Kemitraan.
- Nasution, M. N. 2001. Manajemen Mutu Terpadu (Total Quality Management). Ghalia Indonesia. Jakarta.
- Anggrahini, Devidan Surwanti, C.H.D. 2014. Kegiatan Komunikasi Pemasaran Rown Division dalam Media Sosial (Studi Deskriptif Kualitatif Mengenai Kegiatan Komunikasi Pemasaran Rown Division di Solo melalui Media Sosial Facebook dan Twitter dalam Meningkatkan Jumlah Konsumen).
- Ardiyanta, O. 2013. Analisis Strategi Distribusi untuk Meningkatkan Volume Penjualan pada PT Salma Nusantara. Tugas Akhir pada Program Studi Akutansi DIII Fakultas Ekonomi Universitas Negeri Yogyakarta.
- Anggreni, F. dan Praptiningsih, M. 2013. Pengelola dan Pengembangan Usaha Distribusi makanan ringan pada CV Timur Jaya di Lombok-Nusa Tenggara Barat.
- Amanah, S. 2015. Peranan Strategi Promosi Pemasaran Terhadap Peningkatan Volume Penjualan. Jurnal LENTERA 3 (1): 47-55.
- Aryanti, N.M. 2016 Fungsi Promosi Produk Pos Ekspres dalam Meningkatkan Minat Konsumen di Kota Bandung. Skripsi Universitas Pasundan.
- Dharmmesta, B.S dan Handoko, T.H. 2012. Manajemen Pemasaran Analisis Perilaku Konsumen. Edisi Pertama. BPFE,