

Pelatihan Pembuatan Makanan Ringan Bagi Remaja

Kadeni¹, Ekbal Santoso²

¹Universitas Bhinneka PGRI Tulungagung, Indonesia

²Universitas PGRI Adi Buana Kampus Blitar, Indonesia

¹denikdk@gmail.com

ABSTRAK

Karakteristik remaja yang dinamis, energik, senang mencoba hal baru merupakan sumber daya yang kuat untuk berwirausaha. Namun, sumber daya tersebut sulit berkembang jika tidak memiliki motivasi yang kuat, sehingga perlu diadakan pelatihan. Tujuan pengabdian masyarakat di Dusun Sukorejo ini adalah: (1) melakukan pelatihan membuat produk olahan kekinian dengan bahan-bahan tradisional; (2) mengembangkan dan meningkatkan jiwa kewirausahaan remaja; dan (3) meningkatkan keterampilan remaja dalam memanfaatkan waktu luang. Metode pelaksanaan pengabdian ini menggunakan pendekatan ceramah, diskusi dan keterampilan praktek langsung. Hasil dari pelatihan kewirausahaan ini adalah remaja peserta memiliki hasil produk makanan ringan kekinian yang memiliki nilai jual sehingga dapat dipasarkan guna membantu ekonomi keluarga serta mengembangkan potensi diri untuk berani berinovasi dalam melaksanakan wirausaha.

Kata kunci: wirausaha; makanan ringan; remaja; kreativitas; inovasi

PENDAHULUAN

Indonesia terkenal dengan berbagai jenis rempah-rempah. Keanekaragaman flora dan fauna nya sudah tak terhitung lagi jumlahnya. Berbagai jenis tanaman yang kaya akan manfaat sering digunakan masyarakat sebagai obat tradisional. Dari mulai akar, batang, daun hingga bunganya. Apalagi di era saat ini yang kembali bergantung pada ramuan ramuan herbal dari tumbuhan untuk menjaga kesehatan tubuh.

Bagi sebagian orang mungkin sudah terbiasa mengkonsumsi jamu, namun tak sedikit juga yang menganggap jamu sebagai sesuatu yang menakutkan karena rasanya yang pahit. Proses peramu jamu dengan bahan-bahan yang sulit didapatkan membuat jamu semakin jarang diminati karena harga jual yang mahal dan sudah jarang sekali orang yang menjualnya. Produk jamu sebagian besar peminatnya hanya di kalangan orang dewasa dan orang tua. Apalagi anak-anak kecil remaja saja jarang sekali yang menyukai jamu. Produk jamu yang dimaksud adalah permen manis yang bahan dasarnya adalah daun saga yang berkhasiat untuk melegakan tenggorokan. Produk permen yang dibuat dari daun saga dalam sajiannya dapat di buat dengan berbagai macam warna yang menarik. Meskipun produk ini tergolong jamu dengan sajian dan tampilan yang menarik diharapkan akan disukai semua kalangan, karena manfaatnya dapat melegakan tenggorokan.

Selain banyaknya bahan-bahan yang dapat dipakai sebagai produk jamu masih banyak yang dapat diolah menjadi produk makanan ringan. Sehingga situasi yang demikian seharusnya menjadikan masyarakat melakukan inovasi pangan dengan tersedianya bahan baku yang melimpah. Bahan dasar yang tak terpakai dan terhitung sebagai limbah pangan, sebenarnya masih bisa diolah menjadi produk pangan baru yang juga bisa dikonsumsi oleh semua kalangan masyarakat terutama masyarakat milenial. Berbeda dengan produk jamu di atas untuk produk olahan makanan ringan ini banyak disukai di berbagai kalangan baik tua maupun muda, desa maupun kota. Produk yang dimaksud adalah keripik yang berbahan dasar dari biji buah nangka yang biasanya akan

menjadi limbah yang dibuang setelah dimakan dagingnya. Olahan produk makanan ringan dari biji buah nangka dapat dibuat dan disajikan dengan berbagai macam rasa sehingga diharapkan akan dapat dikonsumsi dan disukai berbagai kalangan.

Di wilayah Blitar bahan baku dasar maupun bahan-bahan lainnya untuk pembuatan kedua produk tersebut dapat diperoleh dengan mudah. Siapapun dapat memanfaatkan peluang-peluang tersebut utamanya dalam hal ini bagi kaum remaja putri untuk mengisi waktu luang dan dapat dipakai sebagai permulaan untuk membuka usaha. Apalagi sekarang ditunjang dengan berbagai teknologi untuk memproduksi maupun untuk memasarkan dan menjualnya. Meskipun saat ini sebagian dari generasi muda yang masih memandang sebelah mata terhadap kegiatan berwirausaha. Menjadi seorang wirausahawan merupakan tantangan besar terutama bagi generasi mudapenerus bangsa. Ketakutan menjadi wirausahawan mempunyai resiko yang tinggi (kerugian, tidak untung maupun bangkrut), sedangkan menjadi seorang pekerja atau karyawan memiliki resiko yang kecil untuk dihadapi. Menjadi wirausahawan beresiko tinggi, namun hal itu sebanding dengan sesuatu harapan yang nanti akan didapat dari hasil berwirausaha.

Sumber daya manusia pada usia remaja merupakan sumber daya yang mempunyai akal, perasaan, keinginan, pengetahuan, keterampilan dorongan, daya, karsa, karya dan cipta. Berbagai bidang dapat diberdayakan oleh sumber daya manusia guna meningkatkan potensi agar dapat digunakan secara maksimal untuk manfaat individu maupun manfaat bersama. Remaja adalah sosok manusia yang secara fisik sudah hampir menyerupai orang dewasa tetapi secara mental remaja masih belum dewasa yang memerlukan bimbingan daripada orang dewasa terutama orang tua, guru dan juga masyarakat lingkungan. Remaja merupakan salah satu sumber daya manusia yang perlu dibangun dan dibentuk. Wujud pembangunan remaja tersebut dapat diterapkan pada kegiatan berwirausaha. Mereka mempersiapkan diri terjun ke dalam kewirausahaan dengan berbagai persiapan yang matang pula seperti memiliki modal yang cukup, keterampilan, pengetahuan tentang kewirausahaan, pengalaman positif dari pewirausaha lain serta kedewasaan berfikir dan bertindak (Van Tran et al., 2019).

Kewirausahaan merupakan suatu proses kegiatan dalam melaksanakan sesuatu yang kreatif, inovatif dan baru yang bermanfaat serta memiliki nilai lebih. Wirausaha adalah orang yang mengusahakan beragam hal kreatif serta inovatif dengan cara mengembangkan ide dengan memanfaatkan sumber daya yang ada dengan maksimal, guna mendapatkan peluang kesempatan untuk memperbaiki ekonomi maupun kualitas hidup. Manfaat berwirausaha seperti membuka lowongan pekerjaan, meningkatkan ketekunan, bekerja keras mencapai tujuan dan menjadi pribadi unggul serta mendidik diri sendiri menjadi pribadi yang tekun, jujur, mandiri, dan disiplin dalam bekerja. Karakteristik dari anak muda yang dinamis, energik, senang berupaya untuk hal yang baru ialah sumber energi yang kokoh untuk berwirausaha, tetapi sumber energi tersebut susah tumbuh bila tidak mempunyai motivasi yang kokoh (Ephrem et al., 2021).

Unsur penting dalam berwirausaha adalah harus memiliki jiwa serta motivasi, yang dapat dilakukan dengan mengikuti berbagai pelatihan wirausaha agar dapat mempelajari ilmu secara nyata dengan cara mempraktikkan langsung. Dengan pembinaan, pelatihan dan pengembangan usaha dapat menumbuhkan jiwa berwirausaha, mampu meningkatkan kompetensi penguasaan usaha, serta dapat menambahkan bekal kegiatan yang harus dilakukan di masa yang akan datang.

Pelatihan berwirausaha adalah suatu kegiatan yang dilakukan untuk mengembangkan dan menanamkan pengetahuan, bakat, keterampilan, serta sikap dengan menerapkan jiwa wirausaha yang kreatif dan inovatif untuk memanfaatkan kesempatan yang dihadapi serta memecahkan masalah di lapangan dengan simulasi pada pelatihan. Program pelatihan dengan pemberdaya yang baik yang dapat memunculkan berbagai potensi dan pengembangan yang didukung dengan sistem, alat, atau teknologi yang baru. Peran pelatihan yang dilakukan akan dapat mempercepat proses upaya

pemberdayaan sehingga mampu memberikan nilai tambah, serta mendorong agar masyarakat mampu menempatkan diri secara proporsional dan menjadi pelaku utama dalam memanfaatkan lingkungan strategisnya untuk mencapai suatu pembangunan berkelanjutan untuk jangka panjang. Jajanan produk olahan makanan yang modern akan sesuai perkembangan tren, dengan mengutamakan unsur kepraktisan dan bahan-bahan yang menggugah selera remaja hingga dewasa muda pada suatu era (Harahap et al., 2019).

Seseorang dalam memulai suatu usaha guna meningkatkan produktivitas dan ekonomi harus memiliki ide yang kreatif dan memiliki inovasi agar kewirausahaan yang dijalankan dapat menarik para konsumen. Dengan melakukan kegiatan pelatihan berwirausaha jajanan yang mampu disesuaikan dengan selera kekinian, para remaja diberikan pelajaran untuk berani berinovasi dalam mengolah produk olahan makanan yang mau dibuat dan dihasilkan serta menjualnya. Keberadaan sumber daya pada remaja dapat disalurkan melalui kreativitas dan berinovasi dalam pembuatan dan pengembangan produk. Dengan hal tersebut, pemberdayaan masyarakat khususnya para remaja di Dusun Sukorejo memiliki suatu usaha baru yang dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat dalam memaksimalkan kemampuan diri serta dalam hal menambah pendapatan ekonomi.

Perlunya menumbuhkan jiwa kewirausahaan dari sejak dini dikarenakan pada usia yang masih muda semangat yang dimiliki masih besar, daya kreasi dan inovasi sangat tinggi begitu juga dengan energi yang dimiliki. Guna mendukung hal tersebut, para wirausahawan muda ini harus dibekali dengan keterampilan-keterampilan guna mengembangkan dan membentuk karakteristik wirausahawan muda yang tangguh dan siap berkompetisi sekaligus bersaing dalam bisnis yang sama (Herawati et al., 2021).

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pelaksanaan pengabdian ini dilakukan dengan cara memberikan pelatihan membuat produk olahan makanan ringan yang di khususkan bagi remaja yang berlokasi di Dusun Sukorejo. Pengabdian ini dilaksanakan dengan melibatkan para remaja yang sekaligus merupakan peserta pelatihan. Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan dengan memberikan pelatihan melalui diskusi, tanya jawab sekaligus praktek keterampilan pengolahan pembuatan produk.

Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan dalam tiga tahap. Pengabdian masyarakat ini diawali dengan tahapan persiapan. Pada tahap ini tim pengabdian melakukan diskusi terkait dengan tema. Kemudian melakukan survey dan observasi terhadap para remaja dan melakukan koordinasi kepada pihak yang bersangkutan. Tahap kedua yaitu tahap pelaksanaan kegiatan pengabdian, pada tahapan ini tim terlebih dahulu melakukan silaturahmi sebelum pelatihan diselenggarakan, kemudian berbincang dengan para remaja peserta pelatihan khususnya yang berkaitan dengan pengetahuan tentang wawasan kewirausahaan. Setelah itu, pengabdian bersama-sama dengan peserta pelatihan melakukan kegiatan praktik keterampilan berwirausaha. Setiap peserta pengabdian mendengarkan paparan dari narasumber sekaligus ikut terlibat langsung dalam proses pembuatan.

Selama proses pelatihan berlangsung, peserta diberi kesempatan untuk bertanya secara langsung bersamaan setelah itu tim juga memberikan pengalaman bagaimana memulai usaha dan mengasah kreativitas dan inovasi dalam mengelola usaha. Tahap terakhir yaitu tahap evaluasi. Rencana evaluasi pelaksanaan dengan mengadakan pengamatan langsung di lapangan terhadap peserta pelatihan. Evaluasi yang dilakukan dengan mengecek minat anak asuh dalam berwirausaha, mengecek kondisi usaha yaitu keadaan usaha, sudah berjalan atau belum berjalan, prestasi yang dicapai terkait dengan omset, kondisi keuangan, jangkauan pasar, dan jumlah variasi produk.

Tabel 1. Rincian Waktu dan Tempat Pelaksanaan Pelatihan

No.	Hari/tanggal	Kegiatan	Lokasi
1.	Kamis, 2 Maret 2022	Sosialisasi menu, bahan dan alat yang akan digunakan	Dusun Sukorejo
2.	Sabtu, 4 Maret 2022	Mempersiapkan alat dan bahan yang diperlukan	Dusun Sukorejo
3.	Minggu, 5 Maret 2022	Melaksanakan kegiatan pengabdian masyarakat dengan memberikan pelatihan membuat produk olahan Permen Saga Manis dan Kripik Biji Nangka	Dusun Sukorejo

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pelatihan dilaksanakan pada Minggu, 5 Maret 2022 dimulai pukul 09.00 WIB sampai selesai yang diikuti oleh 10 peserta remaja di Sukorejo. Pembuka acara pelatihan ini diawali dengan salam, dilanjutkan dengan memberikan penjelasan maksud tujuan diadakannya kegiatan pelatihan ini, menguraikan mengenai analisa masalah dipadukan dengan berdiskusi dua arah tentang pentingnya memanfaatkan peluang berkaitan dengan berwirausaha, menjelaskan tentang peluang untuk membuka usaha membuat makanan ringan memanfaatkan bahan-bahan membagikan resep, menghitung anggaran tiap resep serta bercerita tentang pengalaman apakah pernah mengonsumsi atau pernah membuat. Acara dilaksanakan dengan dua tahap, yang pertama yaitu membuat Permen Saga Manis serta yang kedua yaitu membuat produk Kripik Biji Nangka.

Hasil dari kegiatan ini adalah remaja akan termotivasi bertambah keberaniannya untuk berinovasi dan pengembangan dalam membuat produk olahan jajanan tradisional dikemas menjadi jajanan kekinian yang akan dihasilkan dan dipasarkan. Potensi sumber daya remaja juga dapat disalurkan melalui kreatif dan berinovasi. Kegiatan ini diselenggarakan dengan metode tutorial dan praktik pembuatan produk, dengan mempraktekan cara pengolahan makanan kekinian bersama peserta.

Pelatihan Membuat Permen Saga Manis

Langkah-langkah pelaksanaan kegiatan pelatihan ini yaitu menjelaskan jenis olahan makanan ringan dengan resepnya, alat dan bahan, pembuatan sampel, dan proses pemasaran. Berikut adalah alat, bahan, dan tahapan produksi Kripik Biji Nangka.

Alat dan bahan yang digunakan untuk memproduksi permen “gamis” antara lain sebagai berikut. Bahan meliputi daun saga, air, gelatin, nutrijel tanpa warna, gula, madu, dan jeruk nipis. Adapun alat meliputi panci kecil, kompor, gas, pisau, lesar, saringan teh, sendok, cetakan permen, dan alat pendukung lainnya.



Gambar 1. Bahan-Bahan untuk Membuat Permen Saga Manis dan Kripik Biji Nangka

Proses pembuatan atau tahapan produksi merupakan tahapan yang paling penting yaitu tahapan untuk merealisasikan bentuk dari pola yang memiliki langkah langkah sebagai berikut. (1) cuci bersih daun saga manis; (2) rebus air dan daun saga manis dengan api kecil sampai mendidih kemudian saring; (3) masukkan gula pasir, perasan jeruk nipis, gelatin, dan nutrijel tanpa warna, aduk terus hingga mendidih, kemudian tunggu sebentar sampai agak dingin; dan (4) cetak pada cetakan permen, lalu taruh di lemari es kurang lebih dua jam.

Pelatihan pembuatan saga manis diawali dengan membaca resep bersama-sama, mengadakan sesi tanya jawab, serta membagikan sarung tangan. Kegiatan diawali dengan penyampaian bahan dan takaran oleh pemateri. Selanjutnya, menjelaskan tentang keperluan alat yang digunakan. Saat proses pembuatan, peserta diminta mencampurkan adonan dan membantu dalam proses pencetakan permen.

Semua peserta mencoba melipat menuangkan adonan permen sesuai arahan pemateri. Peserta semangat dalam membuat ini dan mereka berkata bahwa baru pertama kali ini, dan tanpa disangka membuat permen mudah dan sederhana. Selama menunggu dingin dan kenyal, diadakan sesi tanya jawab, diskusi harga bahan serta perhitungan harga jual. Sisa waktu yang ada dilaksanakan sesi kedua yaitu pembuatan keripik biji nangka.

Pelatihan Membuat Kripik Biji Nangka

langkah-langkah pelaksanaan kegiatan pelatihan ini yaitu persiapan alat dan bahan untuk praktek pembuatan keripik biji nangka. Bahan yang digunakan untuk membuat keripik biji nangka meliputi biji buah nangka yang biasa disebut dengan nama beton. Adapun bumbu yang yang digunakan terdiri atas bumbu-bumbu perasa antara lain balado, tepung, bawang, ketumbar, minyak. Alat yang digunakan dalam pelatihan meliputi wajan, kompor, gas, pisau, leser dan alat pendukung lainnya.

Proses pembuatan atau tahapan pembuatannya adalah sebagai berikut. (1) Bahan baku biji buah nangka atau yang disebut dengan beton dibersihkan dan dikupas kulitnya; (2) mengukus beton 15 menit lalu di potong tipis-tipis sesuai selera; (3) pembuatan adonan pelapis beton; (4) pemberian serbuk bumbu perasa; (5) pengemasan dengan plastik ziplock dan pemasangan label; dan (6) melakukan *preview* hasil pelatihan.



Gambar 2. Peserta Pelatihan sedang Praktik Membuat Kripik Biji Nangka

Peserta pelatihan bersama-sama mengemas keripik biji nangka. Selanjutnya, diadakan sesi makan bersama dan mereview cita rasa masakan yang dibuat mitra. Manfaat yang dihasilkan dari pelatihan ini diharapkan para remaja dapat merealisasikan usaha pengolahan jajanan kekinian keripik biji Nangka untuk mengisi waktu luang.

Para remaja merasa pelatihan pemberdayaan ini sangat bermanfaat dikarenakan dapat membuka peluang menjadi wirausahawan yang mampu memanfaatkan kondisi terkini dengan memanfaatkan kemajuan teknologi yang ada untuk memasarkan hasil produksinya.

SIMPULAN

Kegiatan pelatihan membuat produk makanan ringan melalui pemberdayaan remaja di Dusun Sukorejo dilakukan sebagai sarana transfer ilmu kepada para remaja agar mereka dapat memiliki pandangan tentang menjadi wirausaha muda. Pada tahap evaluasi kepada peserta, para peserta merasa senang diadakan pelatihan pemberdayaan seperti ini, sehingga mereka mengharapkan diadakan lagi pelatihan dengan tema yang serupa.

Manfaat kegiatan ini mengajarkan remaja untuk berani berinovasi dalam membuat produk olahan jajanan tradisional yang dikemas menjadi jajanan kekinian yang akan dihasilkan dan dipasarkan. Potensi sumber daya remaja yang ada dapat disalurkan melalui kreatifitas dan inovasi, sehingga pemberdayaan masyarakat khususnya remaja di Dusun Sukorejo memiliki suatu usaha baru yang dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat dan meningkatkan kemampuan diri dan ekonomi. Setelah mengikuti pelatihan ini diharapkan remaja peserta pelatihan dapat merealisasikan usaha pengolahan jajanan kekinian dengan mengisi waktu luang selama sekolah dan kuliah online.

DAFTAR RUJUKAN

- Ephrem, A. N., Nguetzet, P. M. D., Charmant, I. K., Murimbika, M., Awotide, B. A., Tahirou, A., Lydie, M. N., & Manyong, V. (2021). Entrepreneurial motivation, psychological capital, and business success of young entrepreneurs in the drc. *Sustainability (Switzerland)*, 13(8), 1–22. <https://doi.org/10.3390/su13084087>
- Harahap, N. A., Husna, M., & Pasaribu, I. M. (2019). *Upaya Meningkatkan Kemampuan Berwirausaha Bagi Remaja*. 1–9. <https://osf.io/7x3eb/download/?format=pdf>
- Herawati, E., Putri Puspitasari, Maya Susanti, & Nanih Rahmahdani. (2021). Pelatihan Kewirausahaan bagi Remaja Karang Taruna di Desa Dayeuh. *Jurnal Pengabdian Bina Mandiri*, 1(1), 17–21. <https://doi.org/10.51805/jpmm.v1i1.4>
- Van Tran, T., Do, Q. H., & Luong, M. H. (2019). Entrepreneurial human capital, role models, and fear of failure and start-up perception of feasibility among adults in Vietnam. *International Journal of Engineering Business Management*, 11, 1–11. <https://doi.org/10.1177/1847979019873269>