



Pendampingan Pembuatan Kripik Beling di Himpunan Mahasiswa Prodi PGSD Universitas Tunas Pembangunan Surakarta

Luncana Faridhoh Sasmito¹⁾, Rika Yuni Ambarsari²⁾

^{1,2)} FKIP Universitas Tunas Pembangunan Surakarta

luncanafs@gmail.com

ABSTRAK: Kegiatan Pendampingan Pembuatan Kripik Beling. Pembuatan kripik beling merupakan jajanan snak ringan yang dikembangkan dari hasil tepung tapioka yang diolah kemudian dibumbui dengan aneka rempah. Kreativitas merupakan bagian tak terpisahkan dari pemikiran civitas akademika terutama dilingkup mahasiswa, dimana kreativitas merupakan kemampuan untuk menghasilkan hal baru yang belum pernah ada sebelumnya atau mengembangkan suatu karya yang sudah ada. Proses untuk menghasilkan hal baru tersebut dapat berasal dari proses imajinatif dari penciptanya sendiri, dapat juga berasal dari berbagai informasi dan pengalaman sebelumnya mengenai hal yang akan diciptakan, kemudian pencipta melakukan penggabungan dan pembaharuan dari karya, maupun gagasan yang sudah pernah ada untuk di modifikasi sehingga dapat menghasilkan karya yang fresh dan gagasan yang baru, dan berbeda dengan karya yang telah ada sebelumnya. Bahan utama pembuatan kripik beling yang kita ambil adalah tepung tapioka, daun jeruk, cabe, bawang. Adapun target khusus dari Pendampingan pembuatan kripik beling di lingkup HMP PGSD adalah pembekalan pengolahan produk makanan ringan kripik beling yang diharapkan dapat menciptakan suasana pembelajaran baru dan kegiatan positif bagi mahasiswa. Kelompok sasaran yang hendak dituju pada IBM ini adalah Mahasiswa Universitas Tunas Pembangunan Surakarta.

Kata kunci : Tepung Tapioka, Pembuatan Kripik, Kripik Beling.

ABSTRACT: *Supporting activities for making shard chips. The making of glass chips is a light snack developed from tapioca flour which is processed and then seasoned with various spices. Creativity is an inseparable part of the thinking of the academic community, especially in the student environment, where creativity is the ability to produce new things that have never existed before or develop an existing work. The process to produce new things can come from an imaginative process from the creator himself, it can also come from various information and previous experiences about what will be created, then the creator combines and updates the work, as well as existing ideas to be modified so that they can be created. produce fresh works and new ideas, and are different from existing works. The main ingredients for making glass chips that we take are tapioca flour, lime leaves, chilies, onions. The special target of the assistance for making glass chips in the PGSD HMP is provision of processing of glass chip snack products which is expected to create a new atmosphere of learning and positive activities for students. The target group to be targeted at IBM is the Surakarta Tunas Pembangunan University Students.*

Keywords: *Tapioca Flour, Making Chips, Beling's Chips*

PENDAHULUAN

Menjadi mahasiswa yang aktif, kreatif dan inovatif adalah sebuah pilihan. Tidak semua mahasiswa memiliki 3 kriteria itu, banyak juga mahasiswa yang malas dan tidak ingin ambil pusing untuk memikirkan sebuah usaha. Kebanyakan mahasiswa

berkesimpulan tidak mau merepotkan diri sendiri, semua bisa dibeli dengan mudah. Seiring berkembangnya jaman banyak mahasiswa abai terhadap kesempatan dan peluang usaha dengan memanfaatkan bahan bahan yang ada di sekelilingnya. Mahasiswa sekarang cenderung ingin yang instan dalam ketrampilan lebih suka membeli jadi daripada harus susah payah membuatnya secara manual.

Rutinitas dan kebiasaan harian mahasiswa yang hanya nongkrong, menonton tv, rebahan yang berkepanjangan dan bermain gadget saat ini membuat waktu mahasiswa menjadi terbatas. Menghabiskan waktu tanpa ada hasil dan manfaatnya seringkali membuat mahasiswa semakin malas untuk lari dari zona nyamannya sehingga menghambat kreatifitas mahasiswa dalam mengeksplor diri dan mencoba memanfaatkan jutaan peluang untuk usaha sendiri melalui suatu karya atau inovasi lainnya. Dengan SDM yang seperti itu membuat kita ingin membuat pergerakan pembuatan olahan mudah untuk mahasiswa supaya waktunya selama dirumah tidak terbuang percuma dengan aktifitas yang tidak berfaedah. Berdasarkan hasil survai pendahuluan telah berhasil diidentifikasi beberapa alasan mengapa mahasiswa ini perlu adanya kegiatan yang positif.

PERMASALAHAN

Berdasarkan uraian pada Pendahuluan, maka masalah yang diangkat dalam kegiatan ini adalah tidak ada gambaran untuk menyibukkan diri dengan kegiatan yang bermanfaat, tidak adanya inisiatif untuk memberikan ide tertentu yang bisa menciptakan lapangan pekerjaan, jiwa kewirausahaan mahasiswa yang masih minim, serta belum adanya kerjasama dengan lembaga penyandang dana (misal Koperasi). Potensi variasi olahan yang diciptakan tepung tapioka sendiri begitu banyak dengan mengkombinasikan dengan beberapa bahan tambahan lainnya. tepung tapioka sendiri yang kaya akan manfaat sebetulnya bisa diolah menjadi makanan super ringan tanpa mengurangi kadar gizinya. Para masyarakat mungkin hanya melihat sebelah mata, namun dalam pengabdian ini, peneliti dapat melihat poin lebih dari olahan tepung tapioka.

Harapan dari adanya solusi pembuatan Kripik Beling akan menjadikan mahasiswa pasif menjadi mahasiswa aktif yang menghasilkan. Karya dari mahasiswa ini bisa kita apresiasikan dalam banyak bentuk. Kegiatan positif ini juga bisa menjadikan lapangan pekerjaan bagi mahasiswa sehingga bisa menghasilkan pundi-pundi rupiah. Produk yang dihasilkan juga bisa bermanfaat bagi lingkungan atau masyarakat luas.

METODE PELAKSANAAN

Tempat pelaksanaan adalah Kampus II UTP Surakarta di ruang kelas PGSD. Kegiatan pengabdian masyarakat ini melalui beberapa tahapan antara lain sebagai berikut.

1) Pra Kegiatan

a. Perijinan

Kegiatan perijinan bertujuan untuk memberitahukan surat ijin pada Kaprodi PGSD serta meminta bantuan HMP PGSD UTP Surakarta untuk melaksanakan pendataan Mahasiswa yang akan mengikuti pelatihan atau pendampingan kegiatan pembuatan makanan ringan Kripik Beling.

b. Persiapan Lokasi

Persiapan tempat untuk mensosialisasikan program kerja dan kegiatan kepada Mahasiswa PGSD UTP Surakarta. Persiapan alat dan bahan yang dibutuhkan dalam pengolahan pembuatan minuman makanan ringan Kripik Beling.

2) Pelaksanaan Kegiatan

Proses selanjutnya adalah setelah mendapatkan perijinan dari pihak Kaprodi PGSD dan sudah mendapatkan data mahasiswa yang akan mengikuti pelatihan pembuatan Kripik Beling, selanjutnya melakukan sosialisasi adanya pelatihan pembuatan Kripik Beling dari Tepung Tapioka dan beberapa kondimen lainnya dengan peserta pelatihan. Setelah kegiatan sosialisasi maka perlu adanya penjelasan proses dan tahapan dari pelatihan agar mendapat hasil yang maksimal.

PELAKSANAAN

Pelaksanaan Kegiatan dibagi beberapa tahapan mulai awal sampai akhir kegiatan. Beberapa tahapan tersebut adalah sebagai berikut.

1) Memberikan Materi

Materi tentang nilai gizi, manfaat, dan inovasi yang dapat di olah dari Tepung Tapioka yang akan dibuat serta menjelaskan peluang usaha yang bisa diraih dari kegiatan ini.

2) Pelatihan

Pada tahap ini peserta diajak untuk membuat Kripik Beling mulai dari proses pemilihan tepung sampai penyajian. Peserta juga diarahkan untuk Takaran dan komposisi yang diperlukana setiap sekali pengolahan Kripik Beling.

3) Evaluasi

Tahap ini bertujuan untuk mengevaluasi dan memberikan saran terhadap hasil yang di peroleh. Motivasi sangat berperan penting dalam hal ini agar peserta semakin semangat dan dapat berimprovisasi dengan hasil karyanya agar bisa bernilai ekonomi tinggi.

HASIL DAN LUARAN

Pembuatan Kripik Beling tidaklah sulit, hanya haluskan bumbu halus, masak dengan tepung nya dan di tipisan, dinginkan. Setelah selesai, potong atau remuk sesuai keinginan. Pendampingan pembuatan Kripik Beling ini adalah mahasiswa menjadi tau

akan keahliannya. Pemuatan Kripik Beling menjadi sebuah keahlian untuk membuka lapangan pekerjaan. Kripik Beling ini bisa berupa rasa peda manis, barbeque, dan gurih. Kripik Beling bias di kemas dalam bentuk plastik klip, botol kaca atau dengan wadah kertas snack. Rasa dari kripik beling ini renyah dan ada beberapa rasa. Teksturnya yang tipis membuat ketagihan bagi yang mengkonsumsi. Bisa menjadi camilan di saat sore dan nongkrong bersama teman.

Produk yang dihasilkan berupa Kripik Beling yang bisa di kemas secara prakti dalam wadah. Wadah tidak harus toples besar, bisa saja plastic klip ukuran tanggung atau toples kaca untuk menambah daya jual. Pemberian rasa bisa sesuai selera dengan menambahkan bumbu pedas, gurih atau barbeque. Pelabelan menggunakan stiker bisa di desain sedemikian rupa sehingga konsumen bisa tertarik untuk membeli dan menikmati Kripik Beling ini.

KESIMPULAN

Kesimpulannya adalah pemanfaatan dari bahan pangan yang kelihatan tidak begitu menarik bias di olah menjadi makanan yang menarik. Makanan yang menarik bias menjadi berbilai jual tinggi di masa sekarang. Pemasaran bias di katakana cukup mudah karena pangsa pasar sangat ramai untuk Kripik Beling pada saat ini. Anak muda yang suka nongkrong dan bertemu dengan teman, anak kecil yang bermain dengan kawannya. Harga yang terjangkau bias menjadi daya tarik dari Kripik Beling. Rasa berragam dan bias di jadikan meemiliki beberapa level menjadi pilihan dan menarik minat pembeli. Pendampingan pembuatan kripik beling ini dapat bermanfaat bagi mahasiswa yang mempunyai jiwa jiwa wirausaha. Bias bermanfaat juga bagi institusi untuk menambah wawasan pada mahasiswa agar bisa membuka lapangan pekerjaan di masa sekarang.

DAFTAR PUSTAKA

- A, Yuyun. 2010. *Kursus Wirausaha Menjadi Pengusaha Lauk Berbumbu Siap Saji Dalam Kemasan*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Afrianti, Herliani. L. 2008. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Bandung: Alfabeta.
- Bartono dan Ruffino. 2010. *Tata Boga Industri*. Yogyakarta: Andi Bogasari.
- Ekawatiningsih, P. 2008. *Bahan Pangan*. Yogyakarta: PTBB FT UNY.
- Femina Group. 2015. *Bumbu Dasar 1001 Masakan*. Jakarta: Gaya Favorit Press.
- Gardjito, M. 2013. *Bumbu, Penyedap, dan Penyerta Masakan Indonesia*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Purwaningsih, E. 2005. *Bawang Putih*. Bandung: Ganeca Exact.
- Rahmawati, F. 2009. *Pengawetan Bahan Pangan*. Yogyakarta: PTBB FT UNY.
- Suprpti, L. 2005. *Tepung Tapioka*. Yogyakarta: Kanisius.