



CIREGUBUJAK (Cireng Sagu Bumbu Rujak) Berbahan Pokok Tepung Sagu Sebagai Motivasi Minat Berwirausaha

Mita Pertiwi Imran ^{1)*}, Yuli Astuti ¹⁾, Tsabita Hendrawangsah ¹⁾, Renaldi Saputra ¹⁾, Andi Rizkiyah Hasbi ¹⁾, Samsinar ¹⁾

¹Program Studi Akuntansi, Universitas Muhammadiyah Palopo, Jl. Jend Sudirman No. Km. 03, Binturu, Kota Palopo, Indonesia.

Diterima: 02 April 2023

Direvisi: 25 Mei 2023

Disetujui: 31 Mei 2023

Abstrak

Pengolahan cireng dari tepung sagu menjadi cemilan yang bernilai jual. Tujuan program kreativitas mahasiswa – kewirausahaan adalah membangkitkan motivasi mahasiswa untuk berwirausaha dalam mengolah tepung sagu menjadi Cireng yang bernilai jual. Sagu merupakan salah satu sumber makanan pokok yang bisa diolah menjadi berbagai macam makanan khas Luwu Raya khususnya di Kota Palopo. Metode pelaksanaan program ini adalah input, proses (produksi), output dan evaluasi. Hasil program ini dilakukan dengan melakukan survei pasar untuk mengetahui kondisi pasar, menjalankan studi kelayakan usaha, pemilihan bahan dan pengadaan sarana dan prasarana proses produksi dimulai dari persiapan alat dan bahan hingga siap untuk dipasarkan, menghasilkan output berupa hasil cireng dari sagu yang siap dikonsumsi dan dipasarkan ke konsumen dan terakhir adalah evaluasi produk. Kegiatan Program Kreativitas Mahasiswa membuat cireng dari olahan tepung sagu disimpulkan dapat menghasilkan produk dengan nilai jual, memberikan pengalaman dan keterampilan kepada mahasiswa khususnya di Universitas Muhammadiyah Palopo untuk kreatif dan inovatif dalam membuat usaha Cireng, lebih mengenal makanan khas daerah terkhususnya di Kota Palopo dan memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk praktik wirausaha dengan pemahaman konsep wirausaha yang komprehensif, dan membangun semangat bisnis bagi mahasiswa.

Kata kunci: cireng; minat berwirausaha; minat berwirausaha; tepung sagu.

CIREGUBUJAK (Cireng Sagu Bumbu Rojak) From Sago Flour As A Motivation For Student Entrepreneurship Interest

Abstract

Processing of cireng from sago flour into a valuable snack. The purpose of the student creativity program - entrepreneurship is to motivate students to become entrepreneurs in processing sago flour into Cireng which has a sale value. Sago is a staple food source that can be processed into various kinds of special Luwu Raya food, especially in Palopo City. The methods of implementing this program are input, process (production), output and evaluation. The results of this program are carried out by conducting market surveys to find out market conditions, carrying out business feasibility studies, selecting materials and procuring production process facilities and infrastructure starting from preparing tools and materials until they are ready to be marketed, producing output in the form of cireng from sago which is ready to be consumed and marketed to consumers and the last is product evaluation. Student Creativity Program activities making cireng from processed sago flour are concluded to be able to produce products with selling points, provide experience and skills to students, especially at the Muhammadiyah University of Palopo to be creative and innovative in making Cireng businesses, get to know regional specialties, especially in Palopo City and provide opportunities to students to practice entrepreneurship with a comprehensive understanding of entrepreneurial concepts, and build a business spirit for students.

Keywords: cireng; interest in entrepreneurship; motivation; sago flour.

* Korespondensi Penulis. E-mail: mitapratiwiii11@gmail.com

PENDAHULUAN

Kewirausahaan memiliki peranan penting dengan kemampuan untuk menciptakan dan menyediakan produk yang bernilai tambah (*value added*) melalui keberanian mengambil resiko, kreativitas dan inovasi serta kemampuan manajemen untuk mencari dan membaca peluang (Ani et al., 2022). Di Indonesia sendiri, jumlah wirausahawan adalah sebesar 19,3% dari jumlah total penduduk dewasa (Safitri & Nawawi, 2022). Jika setiap masyarakat mengetahui pentingnya kewirausahaan, maka dapat mengurangi pengangguran di Indonesia (Sentosa et al., 2022). Salah satu cara mengurangi jumlah pengangguran adalah dengan menciptakan lapangan pekerjaan sendiri melalui kegiatan berwirausaha (Widiyaastuti & Syuhad, 2022).

Kewirausahaan adalah pengambilan resiko untuk menjalankan usaha sendiri dengan memanfaatkan peluang-peluang untuk menciptakan usaha baru dengan pendekatan yang inovatif sehingga usaha yang dikelola berkembang besar dan mandiri dalam menghadapi tantangan-tantangan persaingan (Hudjimartsu et al., 2021). Kewirausahaan membutuhkan keterampilan yang mampu bertahan di era globalisasi dengan perkembangan modern yang mempengaruhi dunia. Kecanggihan teknologi informasi sudah cukup untuk memenangkan persaingan global. Teknologi yang berguna untuk menambah nilai, untuk memproduksi produk, meskipun produk yang produksi tidak berbeda dari produk lain yang sudah ada (Yulita, 2021). Dunia yang terus berkembang menuntut sesuatu yang kreatif dan baru, namun masih banyak orang-orang kreatif yang tidak mau memanfaatkan kesempatan untuk memulai dan menjalankan bisnis (Hermawan & Inayah, 2022). Kreativitas dan keberanian mengambil resiko adalah kepribadian yang dimiliki wirausahawan (Indarto & Santoso, 2020). Suatu negara dikatakan mengalami kemajuan perekonomian ketika jumlah wirausaha meningkat. Peningkatan jumlah wirausahawan dimungkinkan karena minat yang besar.

Motivasi berwirausaha adalah keinginan dalam diri seseorang yang kuat untuk mewujudkan potensi diri melalui pemikiran kreatif dan inovatif untuk menciptakan produk baru dan bernilai jual (Andayani, 2020). Kondisi mahasiswa yang terus menerus mencari pekerjaan sudah tidak relevan lagi karena ketatnya persaingan di dunia kerja. Namun, minat berwirausaha mahasiswa lebih efektif ketika mereka mulai membiasakan diri, mencoba dan beradaptasi dengan kegiatan berwirausaha (Produk et al., 2023). 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).

Cireng adalah singkatan dari aci goreng yaitu makanan ringan yang berasal dari Sunda yang dibuat dengan cara menggoreng campuran adonan yang berbahan utama tepung tapioka atau tepung kanji (Masdianto & Annisa, 2019). Cireng 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). Cireng rujak merupakan usaha rumahan yang sudah cukup besar dan banyak digemari oleh kalangan masyarakat (Zubir et al., 2022). Cireng mudah dimodifikasikan dengan bumbu atau bahan masakan lainnya, seperti menggunakan tepung sagu sebagai bahan utama dalam pembuatan adonan cireng.

Selain manfaat yang menguntungkan, cireng memiliki kelebihan bila divariasikan dengan daun bawang yang mengandung vitamin, juga dapat dijadikan sebagai cemilan

pengganti nasi, karena mengandung karbohidrat yang sama dengan nasi. Daun bawang mengandung flavonoid yang berpotensi sebagai antioksidan yang dapat mencegah radikal bebas akibat kebiasaan mengonsumsi makanan cepat saji (Burhan, Suherman, 2021). Maka dari itu, banyak pesaing yang memperjualbelikan cireng dalam bentuk frozen food karena memiliki keunggulan yang tidak mudah basi, memiliki nilai jual yang tinggi, dan terjamin kualitasnya karena menggunakan kemasan yang sangat higienis dan mudah untuk diolah ketika ingin dikonsumsi yaitu dengan hanya menggorengnya (Nasional et al., 2022). Oleh karena itu, frozen food harus diolah dengan proses dan bahan yang berkualitas sehingga frozen food menjadi makanan yang bergizi tinggi (Shagti et al., 2022).

Tepung sagu memiliki kandungan karbohidrat yang sangat tinggi. Tepung sagu memiliki nilai gizi yang lebih rendah dibandingkan dengan nasi, namun tepung sagu dapat mengimbangi makanan lain yang sangat tinggi protein dan vitaminnya. Masyarakat mengonsumsi sagu dalam bentuk tepung yang tinggi karbohidrat karena mengandung zat pati, tetapi sangat sedikit zat gizi lainnya. Pada seratus gram sagu kering setara dengan 355 kalori, 94 gram karbohidrat, 0,2 gram protein, 0,5 gram serat, 10 mg kalsium, 1,2 mg besi dan lemak, karoten, tiamin dan asam askorbat dalam jumlah yang sangat kecil (Rahmawati et al., 2020). Selain itu, meski kandungan gizi pada sagu lebih rendah, namun sagu juga memiliki banyak manfaat yang baik untuk kesehatan diantaranya kemampuan mengatur kadar gula darah, menurunkan berat badan, menjaga kesehatan tulang, dan berperan sebagai prebiotik bagi tubuh (Jumiati, 2020).

Kegiatan Program Kreatifitas Mahasiswa – Kewirausahaan ini diharapkan dapat tim pengadi menggunakan tepung sagu sebagai bahan utama untuk membuat produk makanan kami yaitu Cireng Bumbu Rujak yang kami pasarkan dengan harga yang sangat terjangkau dan dikemas dengan menggunakan yang higienis dan juga kegiatan ini ditujukan kepada masyarakat agar lebih mengenal makanan khas daerah Sulawesi Selatan dan menjadikannya produk bernilai jual. Tujuan program kreativitas mahasiswa – kewirausahaan adalah membangkitkan motivasi mahasiswa untuk berwirausaha dalam mengolah tepung sagu menjadi Cireng yang bernilai jual.

METODE

Sasaran kegiatan terdiri dari mahasiswa Universitas Muhammadiyah Palopo dan masyarakat sekitar di daerah Kota Palopo karena didukung oleh bahan baku yang memadai. Tahap-tahap pelaksanaan program kreativitas mahasiswa ini sebagai berikut: Tahap pertama adalah tahap persiapan antara lain melakukan riset pasar untuk mengetahui kondisi pasar dan minat konsumen, serta melihat beberapa produk serupa untuk menentukan harga sesuai dengan kemampuan finansial masyarakat. Setelah riset pasar, kami menjalankan studi profitabilitas dari usaha yang telah kami mulai. 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; Tahap kedua adalah tahap proses produksi seperti menyiapkan alat dan bahan (panci, wajan, sendok, baskom, sagu, 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 rujak 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 Sagu Bumbu Rujak.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan program Pengabdian Kepada Masyarakat yang sudah dilakukan dapat memberi manfaat bagi masyarakat berkeinginan memulai berwirausaha bagi remaja khususnya untuk meningkatkan penjualan dengan melakukan inovasi pada packaging dan labeling agar lebih menarik serta pemanfaatan market place sebagai pemasaran digital dan memperluas pasar (Ani et al., 2022). 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. Kami mewawancarai kepada 5 mahasiswa dari Universitas Muhammadiyah Palopo. Dari hasil riset pasar ini, dapat disimpulkan bahwa masyarakat tertarik dengan produk makanan Cireng ini yang tentunya dapat dijadikan sebagai cemilan yang enak dan sehat.

Setelah melakukan riset pasar, kami melakukan studi kelayakan terhadap usaha yang telah kami mulai. 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 Alat dan Bahan

Adapun proses pembuatan cireng sagu bumbu rujak pada program PKM-K sebagai berikut: Tahap pertama; menyiapkan alat dan bahan seperti kompor, tabung gas, sendok, baskom, panci, wajan, irus, spatula, pisau, ulekan, styrofoam, 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 sagu bumbu rujak. Langkah-langkah yang harus dilakukan dalam proses produksi cireng sagu bumbu rujak ini yaitu siapkan sagu didalam panci, lalu haluskan bawang putih dan campurkan ke dalam panci yang berisi sagu, tambahkan daun bawang yang telah dipotong-potong dan penyedap rasa seperti royco dan lada bubuk secukupnya, setelah semua bahan dicampur aduk hingga merata dan tambahkan sedikit tepung tapioka dan air, kemudian masak dan aduk adonan tersebut sampai mengental, setelah adonan sagu 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 sembari membuat bumbu rujaknya, dan untuk bumbu rujak, 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 bumbu rujak siap disajikan.



(a) Siapkan alat dan bahan



(b) Campurkan semua bahan



(c) Tambahkan air & tepung tapioka



(d) Masak adonan



(e) Bentuk adonan cireng



(f) Goreng adonan hingga kecoklatan



(g) Angkat lalu tiriskan



(h) Ulek cabai, garam dan kacang

Gambar 2. Tahapan pembuatan CIREGUBUJAK (Cireng Sagu Bumbu Rujak)



(i) Masak asam jawa & gula merah



(j) Campur bumbu hingga rata



(k) Cireng siap dipasarkan

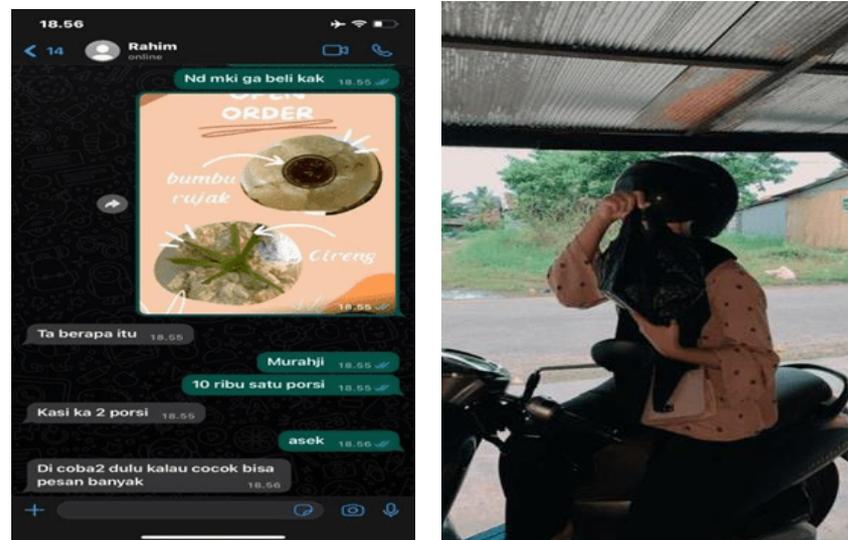
Gambar 3. Lanjutan tahapan pembuatan CIREGUBUJAK (Cireng Sagu Bumbu Rujak)

Adapun tahap ketiga yaitu evaluasi hasil produksi Cireng Sagu Bumbu Rujak dengan menelusuri kekurangan yang membuat konsumen tidak nyaman saat mengonsumsi produk kami dan kekurangan yang menghalangi usaha ini untuk mencapai target keuntungan dan perkembangan yang sudah direncanakan. Evaluasi tersebut diantaranya evaluasi mutu produk, fungsi dan manfaat cireng, evaluasi biaya bahan baku cireng, evaluasi harga jual dan evaluasi tempat pemasaran produk cireng sagu bumbu rujak.



Gambar 4. Hasil Cireng Sagu Bumbu Rujak

Berikut adalah dokumentasi pemasaran produk cireng secara online dan offline.



(a) Pemasaran online

(b) Pemasaran offline

Gambar 5. Pemasaran produk CIREGUBUJAK (Cireng Sagu Bumbu Rujak)

KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan kegiatan Program Kreatifitas Mahasiswa - Kewirausahaan pemanfaatan tepung sagu menjadi cireng yang bernilai jual dapat disimpulkan bahwa; Pertama, Program PKM-K pemanfaatan tepung sagu menjadi olahan cireng yang bernilai jual dapat mengajarkan keterampilan dan mengajak mahasiswa untuk tetap inovatif dan kreatif dalam mengolah sagu sebagai makanan khas Sulawesi Selatan; Kedua, pemanfaatan tepung sagu menjadi cireng yang bernilai jual memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk praktik wirausaha dengan pemahaman wirausaha yang komprehensif; Ketiga, penulis merekomendasikan penggunaan tepung sagu sebagai salah satu bahan pokok utama pembuatan cireng. Dilihat dari manfaat yang dapat dirasakan oleh seluruh kalangan mahasiswa dan masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- Andayani, M. (2020). Penyuluhan Motivasi Kewirausahaan Untuk Kesejahteraan Masyarakat di Desa Tanjung Agung Kecamatan Pagar Gunung Kabupaten Lahat. *Suluh Abdi: Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(1), 41–44.
- 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>
- 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>

- Hermawan, Y., & Inayah, L. (2022). Strategi Pemasaran Online Usaha Rumahan Untuk Menarik Konsumen (Study Kasus Di Usaha Rumahan Puspa Bakery Yogyakarta) Online Marketing Startegy of Home Industry to Attract Consumers (Case Study in Puspa Bakery Yogyakarta ' s Home Industry). *Jurnal Pendidikan Luar Sekolah*, 6(1), 39–45.
- Hudjimartsu, S. A., Prayudyanto, M. N., Permana, S., & Heryansyah, A. (2021). Peluang Dan Tantangan Implementasi Merdeka Belajar Kampus Merdeka (Mbkm) Di Fakultas Teknik Dan Sains UIKA BOGOR. *Educate : Jurnal Teknologi Pendidikan*, 7(1), 58. <https://doi.org/10.32832/educate.v7i1.6245>
- 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>
- Jumiati. (2020). Proses Pengolahan Dan Pemasaran Tepung Sagu Pada Cv. Podomoro Makassar. *Jurnal Ilmiah METANSI "Manajemen Dan Akuntansi*, 3, 31–38.
- 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 Analisis Kesehatan*, 5(1), 1–6. <https://doi.org/10.37012/anakes.v5i1.325>
- 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>
- Safitri, E., & Nawawi, Z. (2022). Pengembangan Jiwa Kewirausahaan/ Enterpreneurship di Kalangan Generasi Muda. *Jurnal Ilmu Komputer, Ekonomi Dan Manajemen (JIKEM)*, 2(1), 129–138.
- Shagti, I. ., Tabelak, T. V. ., Zogara, A. U. ., & Nenotek, C. R. . (2022). Pembuatan Frozen Food Berbasis Pangan Lokal Pada Masa Pandemi Covid-19. *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat Kepulauan Lahan Kering*, 3(1), 10-17. <https://doi.org/10.51556/jpkmkelaker.v3i1.175>
- Sentosa, E., Mahmud, M., Sarpan, S., Herminda, H., & Rufial, R. (2022). Penyuluhan Merangsang Jiwa Kewirausahaan Kelompok Produktif Untuk Melahirkan Usahawan Muda Mandiri Di Kalangan Pemuda Dan Pemudi RW 023, Kelurahan Teluk Pucung , Kecamatan Bekasi Utara, Kota Bekasi. *Ikra-lth Abdimas*, 6(2), 83–90. <https://doi.org/10.37817/ikra-ithabdimas.v6i2.2410>
- Widiyaastuti, K., & Syuhad, S. (2022). Pengaruh Keterampilan Berwirausaha, Pengetahuan Kewirausahaan Dan Sikap Mandiri Terhadap Motivasi Berwirausaha Siswa Smkn 2 Jambi. *Jurnal Manajemen Pendidikan Dan Ilmu Sosial*, 3(2), 696-707.
- Yulita, R. (2021). Keefektifan Penggunaan Sosial Media Sebagai Pendukung Strategi Pemasaran Pada UMKM Kecamatan Marpoyan Damai, Pekanbaru, Riau. *Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1), 25–29.

Zubir, Z., Irawan, C., Khairannisa, S., Rezki, R., Maharani, T., Sandela, V., & Afandi, M. S. (2022). Penyusunan Laporan Keuangan Pada UMKM Kelurahan Tangkerang Tengah Kecamatan Marpoyan Damai Kota Pekanbaru. *COMSEP: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(2), 201-208.