

## **SOSIALISASI PEMBUATAN MAKANAN RINGAN BERBAHAN DASAR KULIT LUMPIA DI SMP NEGERI 2 SUMBERJO**

**Noni Pratiwi<sup>1)</sup> , Zulkifli Musannip Efendi Siregar<sup>2)</sup> , Fadzil Hanafi Asnora<sup>3)</sup>**

<sup>1)</sup>Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Labuhanbatu,

<sup>2)</sup>Program Pascasarjana Universitas Universitas Labuhanbatu,

<sup>3)</sup>Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Labuhanbatu

*nonipratiwi013@gmail.com*

### **Abstract**

The culinary industry in Indonesia has now developed into a creative industry in managing food. Snacks or snacks are foods that are consumed before the main meal, which aims to temporarily delay hunger. Spring roll skin is a thin sheet made of flour, salt and eggs which is usually used to wrap food. One of the snacks made from spring roll skin is "Cheese Aroma". Aroma cheese is a type of snack made from spring roll skin, cheddar cheese and sugar. The younger generation plays an important role in the field of entrepreneurship, because they are productive resources with creative ideas and can open a business. This PKM aims to teach how to make snacks from spring roll skins to class IX-1 students of SMP N 2 Na. IX-X, so they can practice at home and have the intention to market it because this product has a selling value. The approach method in this socialization is a demonstration, namely through presentations and demonstrations of making snacks from spring roll skins. The socialization went well, all students were very enthusiastic about participating in this PKM activity.

*Keywords: Snack, Spring roll skin, Aroma cheese.*

### **Abstrak**

Industri kuliner di Indonesia kini telah berkembang menjadi industri kreatif dalam mengelola makanan. Makanan ringan atau camilan adalah makanan yang dikonsumsi sebelum makan utama, yang bertujuan untuk menunda rasa lapar dengan waktu yang sementara. Kulit lumpia merupakan lembaran tipis yang terbuat dari tepung terigu, garam dan telur yang biasanya digunakan untuk membungkus makanan. Makanan ringan yang terbuat dari kulit lumpia salah satunya adalah "Keju Aroma". Keju aroma adalah jenis makanan ringan yang terbuat dari kulit lumpia, keju cheddar dan gula. Generasi muda memegang peranan penting di bidang kewirausahaan, karena mereka adalah sumber daya yang produktif dengan ide-ide kreatif dan dapat membuka suatu bisnis. PKM ini bertujuan untuk mengajarkan cara membuat camilan dari kulit lumpia kepada siswa/i kelas IX-1 SMP N 2 Na. IX-X, sehingga mereka dapat mempraktekan di rumah dan memiliki niat untuk memasarkannya karena produk ini memiliki nilai jual. Metode pendekatan dalam sosialisasi ini adalah demonstrasi yaitu melalui presentasi dan demo pembuatan makanan ringan dari kulit lumpia. Sosialisasi berjalan dengan baik, seluruh siswa/i sangat bersemangat mengikuti kegiatan PKM ini.

*Kata kunci: Camilan, Kulit lumpia, Keju aroma.*

## PENDAHULUAN

Saat ini di Indonesia perkembangan dunia kuliner semakin pesat. Industri kuliner di Indonesia kini telah berkembang menjadi industri kreatif dalam pengolahan makanan yang berperan penting dalam perkembangan ekonomi kreatif negara (Ananda dan Susilowati, 2017). Makan bukan lagi sekedar kebutuhan primer tetapi sudah menjadi bagian dari gaya hidup masyarakat, hal ini terlihat dari banyaknya media yang membahas tentang dunia kuliner mulai dari televisi, media sosial, majalah, dan lain-lain yang selalu mengulas tentang dunia kuliner. Berbagai jenis makanan yang unik hingga ekstrim, termasuk makanan tradisional, membuat banyak orang penasaran untuk mencicipinya. Makanan merupakan salah satu kebutuhan primer manusia, hal inilah yang membuat dunia bisnis dan kuliner tidak mati dan sepi penikmatnya, namun manusia akan selalu mencarinya. Apalagi makanan yang ditawarkan memiliki rasa yang enak dan variasi yang berbeda dari yang lain.

Makanan ringan, camilan, atau jajanan merupakan produk makanan yang banyak peminatnya dari berbagai kalangan. Tanpa memandang usia, anak-anak, remaja, dan orang dewasa menyukai jajanan. Makanan ringan atau jajanan ini biasanya dikonsumsi kurang lebih 2-3 jam sebelum makan utama (sarapan, makan siang, dan makan malam) untuk menunda rasa lapar untuk sementara waktu (Wahab, 2018). Mengkategorikan jajanan antara lain: produk permen dan kembang gula; kue/biskuit dan produk tepung lainnya; bakso; makanan ringan dengan bahan dasar susu; jajanan ikan dan jajanan kerang, jajanan ekstrusi, jajanan berbahan dasar buah; kacang-kacangan; makanan ringan berbahan dasar kentang; dan camilan sehat (Gunawan).

Kulit lumpia adalah lembaran tipis yang terbuat dari tepung terigu, air, garam dan telur. Biasanya digunakan untuk membungkus makanan seperti risoles, martabak atau jenis makanan lainnya. Kulit lumpia memiliki tekstur yang lembut dan tipis sehingga mudah sobek. Dari teksturnya yang tipis membuatnya garing dan renyah saat digoreng, namun saat diolah menjadi lumpia basah menjadi lembut (R. Caesarra Nur, 2017). Ada beberapa nutrisi makro yang terkandung dalam kulit lumpia, yaitu: energi 133 kkal, karbohidrat 28,14 g, kalsium 8 mg, protein 3,43 g, lemak 0,47 g, fosfor 44 mg, dan zat besi 0,49 mg. Kulit lumpia juga mengandung mikronutrien, zat tersebut antara lain: vit.B1 0,04 mg, vit.C 1 mg, dan ada juga vit.A dalam jumlah 1 UI (Godam, 2017).

Lumpia adalah kuliner khas Semarang. Di balik lumpia Semarang yang terkenal, ternyata ada cerita tentang asal mula makanan tersebut. Awal mula lumpia hadir pada tahun 1801, dimana jenis jajanan tradisional ini merupakan perpaduan antara Cina dan Jawa. Di awal cerita, Tjoa Thay Joe adalah seorang pria yang berasal dari Fujian (Republik China), dan memilih untuk menetap di Semarang dan mendirikan bisnis makanan khas China yaitu makanan yang diisi dengan daging babi dan rebung. Suatu hari Tjoa Thay Joe bertemu dengan mbak Wasih. Mbak Wasih adalah seorang wanita yang lahir dan besar di Jawa. Dia menjual jenis makanan yang sama, tetapi sedikit berbeda karena makanan yang dia jual memiliki rasa yang manis dan isiannya adalah udang dan kentang. Seiring berjalannya waktu, mereka bukan saingan bisnis melainkan saling menaruh hati dan melangkah ke dalam pernikahan. Bisnis yang mereka bangun bersama akhirnya disatukan dengan sedikit mengubah isi lumpia. Perubahan

ini menghasilkan cita rasa yang luar biasa, karena isian pada lumpia yang dulunya daging babi sekarang menjadi ayam atau udang dan dicampur dengan rebung kemudian dibalut dengan kulit lumpia. Perubahan isi lumpia inilah yang membuat budaya Tionghoa dan Jawa menjadi satu kesatuan yang sempurna. Yang istimewa dari masakan ini adalah aroma udang dan telur yang sama sekali tidak berbau (amis), rebung yang memiliki rasa manis, serta lumpia yang jika digoreng hingga berwarna cokelat keemasan akan menghasilkan tekstur yang rapuh (Fiyani, 2019).

Jajanan berbahan kulit lumpia yang mudah dan bisa dipraktikkan oleh anak-anak usia SMP adalah "Keju Aroma". Keju aroma adalah jenis makanan ringan yang terbuat dari kulit lumpia, keju *cheddar*, dan gula. Gurih, manis, dan renyah merupakan perpaduan rasa yang khas sehingga makanan berbahan dasar kulit lumpia dengan isian keju *cheddar* dan gula ini banyak menarik perhatian para pecinta kuliner (Wardatul, 2021). Keju *cheddar* memiliki bahan utama yaitu susu murni yang mengandung 6 sampai 10 gram lemak per porsi (sekitar 28 gram), 4-6 gram diantaranya merupakan lemak jenuh (Rahmawati, 2019). Keju *cheddar* merupakan jenis keju yang paling umum, mudah dibuat temukan, dan sangat sering dikonsumsi (Afriani, 2019). Keju memiliki beberapa manfaat yang baik untuk tubuh dan susu juga mengandung beberapa nutrisi seperti vitamin, protein, mineral, kalsium, dan fosfor. Namun jika keju dikonsumsi secara berlebihan akan menimbulkan gangguan kesehatan karena mengandung lemak dan kolesterol.

Generasi muda merupakan sumber daya yang produktif dengan ide-ide kreatif yang dapat membuka usaha. Kreativitas juga dapat dimasukkan dalam kewirausahaan. Kewirausahaan

biasanya seseorang yang memiliki kemampuan kreatif, hal ini dijadikan dasar, taktik, dan sumber daya untuk memperoleh peluang keberhasilan. Menjadi seorang wirausahawan harus memiliki mental yang mandiri, kreatif, inovatif, tidak mudah menyerah, dan disiplin (El Hasanah, 2015). Sifat-sifat tersebut paling baik ditanamkan pada generasi muda yang pada dasarnya memiliki jiwa petualang dan sangat menyukai hal-hal baru. Generasi muda juga merupakan salah satu bagian masyarakat yang memiliki tingkat produktivitas tertinggi.

## **METODE PELAKSANAAN**

Metode pendekatan pada program pengabdian kepada masyarakat ini dengan cara sosialisasi dan demonstrasi pembuatan makanan ringan keju aroma. Kegiatan ini dilaksanakan di kelas IX-1 SMP N 2 Na. IX-X dengan siswa/i berjumlah 24 orang. Adapun tahap dalam pelaksanaan kegiatan PKM ini adalah:

1. Membentuk kelompok diskusi pada siswa/i kelas IX-1 SMP Negeri 2 Na. IX-X Sumberjo.
2. Mempraktekkan cara pembuatan makanan ringan berbahan dasar kulit lumpia, yaitu "Keju Aroma" bersama siswa/i kelas IX-1 SMP Negeri 2 Na. IX-X Sumberjo.
3. Memberikan penjelasan bahwa banyak sekali makanan ringan yang bisa kita buat dari bahan dasar kulit lumpia.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Generasi muda adalah salah satu bagian dari masyarakat yang mempunyai tingkat produktivitas yang tinggi. Karena mereka memiliki jiwa

petualang dan suka mencoba hal-hal baru, maka dari itu tim PKM melakukan sosialisasi dan pelatihan melalui siwa/i SMP N 2 Na. IX-X.

Sosialisai yang dilakukan oleh tim PKM yaitu menyampaikan materi dan membagikan print out kepada siswa/i. Pemateri menjelaskan apa itu kulit lumpia dan makanan apa saja yang bisa dibuat dari kulit lumpia.



Gambar 1. Sosialisai

Setelah memberikan penjelasan apa itu kulit lumpia, pemateri memperkenalkan bahan dan alat yang digunakan dalam pembuatan keju aroma sebelum mendemokannya. Bahan yang digunakan adalah sebagai berikut :

1. Kulit lumpia
2. Keju cheddar
3. Gula pasir
4. Tepung terigu
5. Minyak kelapa sawit
6. Air

Alat yang digunakan adalah sebagai berikut :

1. Kualii
2. Sutil
3. Mangkuk
4. Pisau
5. Tirisan minyak
6. Sendok
7. Piring
8. Talenan

Adapun bahan pendukung, yaitu :

1. Sarung tangan plastik
2. Plastik pembungkus camilan



Gambar 2. Memperkenalkan alat dan bahan

Kemudian pemateri menunjuk dua siswi untuk maju ke depan dan melakukan demonstrasi pembuatan keju aroma. Berikut ini adalah cara pembuatan keju aroma:

1. Potong keju cheddar menyerupai stick es krim.
2. Larutkan 2 sdm tepung terigu (untuk merekatkan kulit lumpia).
3. Ambil satu lembar kulit lumpia, kemudian kasih potongan keju dan taburan gula pasir secukupnya.
4. Gulung, kemudian oleskan larutan tepung pada ujung kulit lumpia supaya rekat dan tidak buyar.
5. Panaskan minyak dengan api sedang, goreng keju aroma hingga kuning keemasan. Angkat lalu tiriskan.
6. Tunggu sampai tidak terlalu panas, dan keju aroma boleh dikemas dengan plastik yang sudah di sediakan.



Gambar 3. Demonstrasi



Gambar 4. Keju aroma

Setelah selesai melakukan demonstrasi tim PKM melakukan sesi foto bersama siswa/i.



Gambar 5. Foto bersama

Evaluasi sosialisasi produk Keju Aroma di kelas IX-1 SMP Negeri 2 Na. IX-X Sumberjo dilakukan dengan tes pengetahuan peserta sosialisasi. Dari 25

siswa/i yang diwawancarai dan menggunakan kuesioner didapatkan hasil 68 % siswa/i yang mengetahui produk tersebut. Dan ada 32 % siswa/i yang belum mengetahui apa itu Keju Aroma. Hasil evaluasi siswa/i yang sudah mengetahui apa itu keju arom dapat dilihat pada gambar dibawah ini.



Gambar 6. Hasil evaluasi

### SIMPULAN

Simpulan yang dapat diambil dari pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat adalah bahwa pelaksanaan demonstrasi pembuatan makanan ringan “Keju Aroma” berjalan dengan baik. Dari 25 siswa/i yang diwawancarai dan menggunakan kuesioner didapatkan hasil 68 % siswa/i yang mengetahui apa itu Keju Aroma, dan selebihnya (32 %) sama sekali belum mengetahuinya.

### UCAPAN TERIMAKASIH

Tim PKM mengucapkan terimakasih kepada Allah S.W.T yang telah memberi saya kesehatan dan kesempatan sehingga artikel pengabdian kepada masyarakat (PKM) ini dapat diselesaikan. Dan tidak lupa pula saya ucapkan terimakasih kepada bapak kepala sekolah dan wakil SMP Negeri 2 Na. IX-X Sumberjo yang telah memberi izin untuk melaksanakan PKM di salah satu kelas yaitu kelas IX-1.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Afriani, D. (2019). Implementasi Quality Function Deployment dalam Pengembangan Produk Keju Cheddar Olahan (Doctoral dissertation, Universitas Gadjah Mada).
- El Hasanah, L. L. N. (2015). Pengembangan Wirausaha Muda Ekonomi Kreatif Berbasis Budaya di Daerah Istimewa Yogyakarta. *Jurnal Studi Pemuda*, 4(2), 268-280.
- Fiyani, A. (2019). Dinamika Perkembangan Industri Kuliner Lumpia Semarang Tahun 1998-2017 (Doctoral dissertation, UNNES).
- Godam. 2017 “Isi Kandungan Gizi Lumpia-Komposisi Nutrisi Bahan Makanan”, <https://www.organisasi.org/1970/01/isi-kandungan-gizi-lumpia-komposisi-nutrisi-bahan-makanan.html?m=1#.YewUgLOYSPU>.
- Gunawan, B. Skripsi Studi Pengaruh Formulasi Dan Perlakuan Proses Terhadap Tekstur Snack Makaroni Kerang Dari Mokaf. Oleh Yusi Stephani Surya F.
- Rahmawati, Dina. 2019 “Manfaat Keju yang Lezat, Sehat, dan Bernutrisi”, <https://www.sehatq.com/artikel/manfaat-keju-yang-lzat-dan-menyehatkan>.
- R. Caesarra Nur. (2017). “Kulit Lumpia”, <http://www.kerjanya.net/faq/18502-kulit-lumpia.html>.
- Wahab, A. A. (2018). Pengaruh Variasi Ketebalan Dan Penambahan Coklat Terhadap Sifat Fisik, Kimia Dan Tingkat Kesukaan Jenis Growol (Original dan Manis) (Doctoral dissertation, Universitas Mercu Buana Yogyakarta).
- Wardatul, Silvia. 2021 “Resep Keju Aroma ala Lokasaji, Gurih Bikin Nagih”, <https://www.okemom.com/silvia/o50k11m/resep-keju-aroma-ala-lokasaji-gurih-bikin-nagih/amp>, diakses pada 17 Januari 2022 pukul 14.09.
- Ananda, A. D., & Susilowati, D. (2017). Pengembangan usaha mikro kecil dan menengah (umkm) berbasis industri kreatif di kota malang. *Jurnal Ilmu Ekonomi JIE*, 1(1), 120-142.