

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Salah satu sumber daya manusia yang paling penting adalah generasi muda, mereka adalah penerus bangsa yang bertanggung jawab atas kelangsungan hidup bangsa ini yang akan memberikan warna bagi masa depan. Namun saat ini tingkat pengangguran dikalangan masyarakat indonesia sangat memperhatikan. Angka kelompok diusia produktif mencapai 60,5 persen.

Oleh karena untuk mengurangi dampak tersebut dibutuhkan kerjasama antar sesama, salah satunya dengan melakukan pembinaan kepemudaan . Selain bisa menyalurkan bakat yang positif cara ini juga dapat berguna bagi diri sendiri. Untuk membantu para pemuda agar terus meningkat segala potensi dan kemampuan yang dimiliki maka diperlukan konsep yang tepat seperti keterampilan, kewirausahaan, kepelaporan, dan kepemilikan. Dengan melihat potensi para masyarakat di desa Meranti, maka saya akan mengadakan pembinaan kepemudaan melalui pelatihan membuat Kue Cenil, jajanan tradisional yang sudah ada sejak dan banyak digemari oleh masyarakat karena cita rasa yang cenderung manis,sehat dan jumlah peminatnya terlalu tinggi membuat kue cenil salah satu usaha yang berpotensi bagus juga sangat cemerlang. Diharapkan dengan adanya kegiatan tersebut dapat memanfaatkan sumber daya yang ada menjadi usaha yang kontribusinya di desa Meranti.

1.2 Tujuan

Adapun tujuan-tujuan dari program pembinaan membuat kue cenil ini yaitu :

1. Agar pemuda binaan memiliki keterampilan dasar yang bernilai jual tinggi dalam membuat kue cenil
2. Agar pemuda binaan dapat memperoleh pengetahuan yang lebih luas tentang pembuatan kue cenil
3. Agar meraup untung sebanyak banyaknya tanpa mengesampingkan kualitas terhadap produk
4. Menciptakan lapangan kerja yang akan memperlambat laju pengangguran

1.3 Rumusan Hasil Kegiatan

Rumusan hasil yang hendak dicapai adalah sebagai berikut :

1. Para warga dapat berperan dalam, meningkatkan kualitas sumber daya manusia
2. Warga binaan mampu berkontribusi secara aktif dalam bidang perdagangan di desa Meranti

3. Warga binaan mampu menjadi pembina sebaya bagi warga lain yang tidak berkesempatan memperoleh pembinaan , sehingga pada gilirannya secara kuantitas di desa akan terciptanya warga-warga yang kreatif dalam berwirausaha.

BAB II

PELAKSANAAN PROGRAM

2.1 Tempat Dan Waktu Pelaksanaan

Tempat kegiatan pelatihan program pelatihan pembuatan kue cenil dilaksanakan didusun 9 desa Meranti Kec Meranti Kab Asahan.

Jadwal pelaksanaan program pelatihan :

NO	HARI/TANGGAL	WAKTU	MATERI POKOK
Pertemuan 1	Senin 07 Mei 2018	10.00 s/d 10.41 wib	Rekrutmen peserta serta pembekalan wawasan materi pembina
Pertemuan 2	Selasa 08 Mei 2018	09.00 s/d 09.30 wib	Persiapan alat dan bahan yang dibutuhkan
Pertemuan 3	Selasa 08 Mei 2018	16.00 s/d 16.45 wib	Pelatihan pembuatan kue cenil
Pertemuan 4	Rabu 09 Mei 2018	06.30 s/d 07.00 wib	Pengemasan produk/kue cenil
Pertemuan 5	Rabu 09 Mei 2018	07.00 s/d 08.00 wib	Pemasaran produk/kue cenil
Pertemuan 6	Rabu 09 Mei 2018	12.00 s/d 13.00 wib	Sosialisasi akhir

2.2 Materi Pelatihan/Kegiatan

Materi kegiatan pembinaan program pembinaan kepemudaan adalah keterampilan membuat kue cenil dari tepung tapioka dan tepung terigu.

Kue cenil yang akan dibuat adalah kue yang sehat karena berbahan dasar tepung terigu dan tepung tapioka dan bahan-bahan alami lainnya dan tanpa bahan pengawet. Adapun bahan yang disiapkan adalah sebagai berikut :

Bahan Utama

- Tepung Terigu
- Tepung Tapioka

Bahan Penunjang

- Pewarna Makanan
- Gula Merah Aren dan Kelapa

Alat-Alat

- Wajan Besar
- Kayu
- Baskom
- Plastik $\frac{1}{4}$ dan plastik es lilin
- Panci
- Parutan Kelapa

Langkah-Langkah Pembuatan Kue Cenil

- Pertama, rebus air panas dengan diwajan besar tunggu hingga mendidih
- Kedua, rebus air dipanci tambahkan garam hingga mendidih
- Campur tepung tapioka dan terigu
- Setelah air dipanci panas tuang adonan yang tepung
- Tunggu hingga dingin, setelah dingin tepung bisa diuleni dengan menambahkan pewarna makanan $\frac{1}{2}$ sdt warna terserah
- Tambahkan air dingin sedikit demi sedikit setelah kalis adonan siap dicetak berbentuk lonjong

- Tunggu hingga matang, setelah matang kue cenil bisa dicuci menggunakan air bersih lalu tiriskan
- Rebus gula merah dengan air dan parut kelapa
- Setelah air gula matang dan dingin kue cenil bisa langsung disajikan dengan parutan kelapa.

Rincian Biaya Pengeluaran Dalam pembuatan Kue Cenil

NO	BAHAN-BAHAN	UKURAN	BIAYA
1	Tepung Terigu	500 gram	6,000
2	Tepung Tapioka	1 ½ kg	15,000
3	Gula Merah	700 gram	10,000
4	Plastik Kemasan ¼	1 ons	5,000
5	Plastik Kemasan lilin	1 ons	5,000
6	Kelapa dan pewarna makanan	1 biji	6,500
Jumlah :			Rp.47,500

2.3 Strategi dan Deskripsi Jalannya Kegiatan

Dalam melaksanakan materi pembuatan kue cenil, kelompok ini tidak sekaligus dapat menyelesaikan hasil kue cenil, tetapi memakai teknik-teknik tertentu agar hasil kue cenil yang pat didapat dari kewirausahaan kue cenil dapat tercapai.

a. Tahap Persiapan

Dalam tahap persiapan selain memberikan materi pembimbing juga harus menyiapkan alat-alat yang dibutuhkan adalah : wajan, baskom dan parutan kelapa

b. Tahap Pelaksanaan Kegiatan

Dalam tahap kegiatan pembimbing membagi kegiatan menjadi beberapa pertemuan hasil dari pertemuan yang didapat adalah :

- Kegiatan I : Pada pertemuan pertama warga dikumpulkan diberi pengarahan oleh pembimbing tentang tujuan dari kegiatan ini
- Kegiatan II : Untuk pertemuan kedua warga mulai menggunakan alat-alat dan pembimbing menjelaskan apa yang akan dibuat oleh warga belajar.
- Kegiatan III : Untuk pertemuan ketiga pembimbing mulai mengarahkan warga belajar mulai membuat produk makanan .
- Kegiatan IV : Untuk pertemuan keempat pembimbing dan warga binaan mulai mengemas produk yang hendak di pasarkan
- Kegiatan V : Untuk pertemuan kelima warga mulai memasarkan produk
- Kegiatan IV : Untuk pertemuan keenam sekaligus pertemuan terakhir warga menyampaikan pendapat tentang pembinaan ini.

BAB III

TEMUAN DAN HASIL

3.1 Temuan /Hasil Evaluasi proses

Untuk membuat kue cenil yang berbahan dasar tepung terigu dan tepung tapioka diperlukan proses yang memerlukan beberapa tahap dan tidak dapat diselesaikan dalam satu kali pembinaan, karena proses pembuatan kue cenil memiliki beberapa tahapan – tahapan. Tahapan pembuatan kue cenil dimulai dari pembuatan persiapan wajan yang sudah berisi air, pembuatan adonan, pencetakan hingga matang lalu ditiriskan sebelum dihidangkan atau dikemas. Butuh waktu berulang maka dari itu tidak bisa dilakukan satu kali pembinaan.

3.2 Temuan/Hasil Evaluasi Produk

Hasil pelaksanaan kegiatan secara umum sudah berhasil dengan baik dilihat dari kualitas produk yang dihasilkan, meskipun dalam bidang pemasaran juga tidak mengalami kendala

sebab kue cenil dipasarkan keliling jadi masyarakat bisa dengan mudah membeli tanpa harus kewarung.

3.3 Pembahasan

Dalam era globalisasi ini pasar dalam negeri kita telah dipenuhi dengan berbagai macam produk makanan, dan tidak jarang makanan – makanan yang kita temui banyak mengandung bahan – bahan yang tidak baik untuk kesehatan. Khususnya untuk anak – anak yang lebih suka mengkonsumsi makanan ringan yang mengandung bahan pengawet. Salah satu cara untuk menanggulangi kebiasaan mengkonsumsi makanan ringan yang mengandung bahan pengawet, penulis berinovasi membuat makanan ringan yang sehat, yang tidak mengandung bahan pengawet dan akan disukai oleh semua kalangan.

Cenil yang masuk kategori jajanan pasar yang termasuk jajanan tradisional. Dan tentu ada yang sedikit berbeda dari cenil dari makanan atau jajanan lainnya. Bentuknya yang unik, warna – warni, kenyal, dan manis, atau kadang juga gurih, membuat cenil menjadi makanan yang cukup digemari oleh kebanyakan masyarakat pada umumnya. Dalam proses pembuatan yang mudah dan penyajiannya juga kian mudah biasanya ditabur dengan parutan kelapa kelapa dan ditambahkan air gula merah. Harganya pun sangat terjangkau selain. Dengan penjualan 2,000 perbungkus maka sangat terjangkau bagi masyarakat melihat modal dari usaha cenil bisa terbilang sedikit. Untuk kendala pemasaran untuk pembinaan ini saya rasa tidak ada kendala paling cuaca yang jadi kendala karena pemasaran kue ini dilakukan keliling.

3.4 Gambaran 7 Keaktifan Kepemudaan

Pada saat identifikasi dan sosialisasi para pemuda sangat antusias dengan program yang di tawarkan dan memberikan respon positif untuk mengikuti pembinaan. Pada saat pelaksanaan program para pemuda binaan sangat bersemangat dan antusias merespon semua petunjuk dan cara – cara pembuatan kue cenil. Para pemuda binaan sangat terampil mempraktikkan kegiatan membuat kue cenil, mereka saling bekerja sama sehingga meskipun ada kendala – kendala yang dihadapi dapat diatasi dengan baik sehingga proses kegiatan berlangsung secara lancar. Meski ada beberapa warga yang tidak aktif namun pelaksanaan kegiatan tetap bisa berjalan dengan lancar.

BAB IV

PENUTUP

4.1 Kesimpulan

Dengan melihat kenyataan keadaan perekonomian yang semakin tidak menentu semakin banyaknya pengangguran, kita perlu mengubah kebiasaan selalu bergantung terhadap orang lain dengan berusaha untuk menciptakan lapangan kerja sendiri . Usaha yang didirikan tidak perlu langsung besar dan mengeluarkan dana yang besar , bahan-bahannya tidak sulit didapat .

Bedasarkan analisa pelaksanaan penjualan makanan ‘Cenil’ ini, supaya memenuhi kebutuhan dan dapat memberikan keuntungan bagi wirausahawan yang melaksanakan kegiatan penjualan.

4.2 Saran

Adapun beberapa saran untuk warga binaan setelah melakukan pembinaan agar sebelum melakukan usaha membuat perencanaan terlebih dahulu, modal awal juga tidak perlu besar sebelum melihat situasi pasar, tetap menjaga kebersihan lingkungan usaha dan kebersihan produk, dan pelayanan juga harus ditingkatkan agar konsumen merasa puas sehingga menjadi pelanggan tetap. Jangan takut untuk memulai usaha sekecil apapun itu.

4.3 Tindak Lanjut

Setelah mengadakan kegiatan pembinaan ini kami sebagai pelaksana merasa bangga dan bersyukur kehadirat Allah SWT karena selain dapat membekali pengetahuan dan keterampilan kepada pemuda binaan khususnya dan masyarakat umumnya. Kegiatan pembinaan ini merupakan pengalaman yang sangat berharga tentunya bagi mahasiswa sebagai pelaksana. Selanjutnya sebagai tindak lanjut kami mengadakan program pemantauan dan evaluasi secara berkelanjutan supaya pemuda binaan yang sudah mempunyai bekal pengetahuan dan keterampilan dapat dimanfaatkan sebaik-baiknya, supaya kelak bisa menjadi salah satu pengusaha kue cenil yang sukses dan mempunyai masa depan yang lebih cerah. Semoga segala upaya yang sudah kami terapkan dapat bermanfaat

