



INNOVATIVE: Journal Of Social Science Research

Volume 4 Nomor 1 Tahun 2024 Page 7940-7948

E-ISSN 2807-4238 and P-ISSN 2807-4246

Website: <https://j-innovative.org/index.php/Innovative>

Pengembangan Produk Kreatif Dan Kewirausahaan Stick Ubi Tagak dan Roti Tampuruang di SMK Negeri 1 Kecamatan Luak

Ade Hari Fitri^{1✉}, M. Giatman²

Pendidikan Teknologi Kejuruan Program Pascasarjana Fakultas Teknik

Universitas Negeri Padang

Email: adeharifitri95@gmail.com^{1✉}

Abstrak

Program Keahlian Kuliner merupakan salah satu program keahlian yang memproduksi produk kreatif kewirausahaan dengan produk Stick Ubi tagak, program pengembangan produk kreatif ini dimulai pelaksanaannya pada tahun 2021. yang di tawarkan dari Pihak BBPPMVP Medan .Pada waktu itu tim kewirausahaan dari semua kompetensi keahlian menyusun Proposal Pengembangan Produk Kreatif dan Proposal SMKN 1 Kecamatan luak lolos seleksi pada peringkat 2 dari 10 SMK yang mengajukan proposal. Adapun tujuan dari penelitian ini adalah untuk Menciptakan stick yang sehat dengameminimalisir penggunaan tepungterigu. Dan Menciptakan stick dari bahan singkong yang enak dan gurih tanpa zat pengawet dan penyedap rasa tambahan seperti :MSG(mono sodium glutamat). Pengolahan data pada penelitian ini adalah dengan cara melakukan eksperimen uji produk sebanyak tiga kali eksperimen (percobaan) di workshop program keahlian kuliner. Kemudian dilakukan tes uji organoleptik oleh beberapa panelis dari guru dan siswa SMK Negeri 1 kecamatan Luak. Sehingga di dapatkan resep standar snack stick ubi tagak yang diinginkan, dengan manfaat penelitian ini yaitu terciptanya produk baru berbahan dasar singkong yang dapat dipasarkan.serta dapat meningkatkan kreativitas siswa kuliner pada Mata pelajaran produk kreatif dan kewirausahaan

Kata kunci: *Pengembangan Produk Kreatif dan kewirausahaan Stick Ubi Tagak, pembelajaran kewirausahaan*

Abstract

The Culinary Skills Program is one of the skill programs that produces creative entrepreneurial products with the Tagak Ubi Stick product. This creative product development program will begin implementation in 2021. It is offered by BBPPMVP Medan. At that time the entrepreneurial team from all expertise competencies prepared a Product Development Proposal Creativity and Proposals at SMKN 1 Luak District passed the selection in 2nd place out of 10 SMKs that submitted proposals. The aim of this research is to create healthy sticks by minimizing the use of wheat flour. And creating sticks from cassava that are delicious and tasty without preservatives and additional flavorings such as: MSG (mono sodium glutamate). Data processing in this research is by conducting product testing experiments three times (trials) in the culinary skills workshop program. Then an organoleptic test was carried out by several panelists from teachers and students of SMK Negeri 1 Luak sub-district. So that the desired standard sweet potato snack stick recipe is obtained, with the benefit of this research, namely the creation of new products made from cassava which can be marketed and can increase the creativity of culinary students in creative product and entrepreneurship subjects.

Keywords: Creative Product Development and Tagak Sweet Potato Stick Entrepreneurship, Entrepreneurship Learning

PENDAHULUAN

Pemerintah menggiatkan kewirausahaan untuk mengurangi kurang seimbangan pertumbuhan pencari kerja dan lapangan kerja. Hal ini sesuai dengan Perpres No.2 Tahun 2022 bahwa kewirausahaan itu perlu dikembangkan untuk meningkatkan mutu dari iklim berbagai usaha dan peningkatan kualitas dari pelaku usaha khususnya membangkitkan dan memulihkan keterpurukan perekonomian. Salah satu upaya untuk pengembangan kewirausahaan ini adalah adanya kemampuan ataupun pengetahuan tentang wirausaha didalam menjalankan suatu usaha.

Salah satu cara untuk mendapatkan pengetahuan tentang wirausaha ini adalah melalui mata pelajaran kewirausahaan di lingkungan sekolah. Dengan pelajaran kewirausahaan ini diharapkan siswa memiliki minat untuk berwirausaha serta berani untuk membuka usaha sendiri. Jadi, pelajaran kewirausahaan merupakan salah satu faktor yang mempengaruhi minat wirausaha itu tumbuh dan berkembang dalam diri siswa, serta melalui pembelajaran kewirausahaan ini juga siswa diharapkan memiliki beberapa keterampilan yang memampukannya untuk berani berwirausaha dan semakin kreatif dalam menggunakan peluang yang ada. Aspek-aspek yang dimiliki manusia, seperti pengetahuan, keterampilan, serta kebiasaan dan atribut sosial, semuanya merupakan modal manusia. Dengan kata lain, soft skill dan technical skill yang kita miliki merupakan seluruh elemen human capital kita. Memiliki (Murniarti, 2022).

Kewirausahaan merupakan suatu proses yang membutuhkan kreativitas dan inovasi

untuk menciptakan nilai tambah bagi suatu produk atau jasa yang akan ditawarkan bagi konsumen maupun masyarakat. Kewirausahaan memiliki hakikat seperti ciri, sifat, dan karakter dari suatu pribadi yang memiliki gagasan yang inovatif secara produktif dan kreatif (Ayodya.W 2019). Diharapkan setiap pribadi yang mau berwirausaha memiliki peluang untuk menilai dan memutuskan peluang bisnis apa yang mau dipilih dengan mengekspresikan sumber daya yang dimiliki demi mencapai tujuan bisnisnya.

SMK Negeri 1 Kecamatan Luak merupakan salah satu SMK di kabupaten Lima Puluh Kota yang memiliki kompetensi keahlian Teknik Otomotif, Bisnis Daring dan Pemasaran, Desain Komunikasi Visual, Tata Busana, dan Kuliner (Tata Boga). SMKN 1 Kecamatan Luak sudah memiliki program kewirausahaan yang sudah dijalankan selama 3 tahun ini. Pembelajaran Kewirausahaan yang diajarkan di SMK hendaknya memungkinkan siswa untuk terampil dan semakin kreatif dalam menggunakan peluang yang ada, sehingga setelah lulus dari SMK bisa langsung kerja di dunia usaha maupun di dunia industri sesuai dengan bidangnya. Di samping bekerja sebagai karyawan, siswa memiliki keberanian untuk berwirausaha.

Program Keahlian Kuliner merupakan salah satu program keahlian yang memproduksi produk kreatif tersebut dengan produk Stick Ubi tagak , program pengembangan produk kreatif ini dimulai pelaksanaannya pada tahun 2021. Program Kewirausahaan atau produk kreatif di SMK N 1 Kecamatan Luak mulai di laksanakan yaitunya pada tahun 2021. Di tahun tersebut ada peluang program pengembangan produk kreatif di SMK, yang di tawarkan dari Pihak BBPPMVP Medan .Pada waktu itu tim kewirausahaan dari semua kompetensi keahlian menyusun Proposal Pengembangan Produk Kreatif dan Proposal SMKN 1 Kecamatan luak lolos seleksi pada peringkat 2 dari 10 SMK yang mengajukan proposal

Stick Ubi tagak merupakan salah satu makanan yang cukup diminati oleh masyarakat. Namun sayang bahan utama pembuatnya adalah tepung terigu. Belakangan ini, tepung terigu disinyalir berbahaya bagi kesehatan dan tidak direkomendasi untuk dikonsumsi setiap hari. Kenapa? Karena terigu dan olahannya memiliki indeks glikemik yang tinggi.. dan meningkatnya kadar gula dalam tubuh akan mengaktifkan sel-sel kanker dalam darah. Demi alasan kesehatan ,diet tepung terigu dan guna mengendalikan kadar gula dalam darah, maka dibuatlah stik ubi kayu (singkong) yang tidak kalah rasanya dari tepung terigu.

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah untuk Menciptakan stick yang sehat dengameminimalisir penggunaan tepung terigu. Dan Menciptakan stick dari bahan singkong yang enak dan gurih tanpa zat pengawet dan penyedap rasa tambahan seperti :MSG(mono sodium glutamat).

Pengolahan data pada penelitian ini adalah dengan cara melakukan eksperimen uji

produk sebanyak tiga kali eksperimen (percobaan) di workshop program keahlian kuliner. Kemudian dilakukan tes uji organoleptik oleh beberapa panelis dari guru dan siswa SMK Negeri 1 kecamatan Luak. Sehingga di dapatkan resep standar snack stick ubi tagak yang diinginkan, dengan manfaat penelitian ini yaitu terciptanya produk baru berbahan dasar singkong yang dapat dipasarkan. serta dapat meningkatkan kreativitas siswa kuliner pada Mata pelajaran produk kreatif dan kewirausahaan.

Adapun tujuan dari Program pengembangan produk kreatif ini adalah untuk Menciptakan stick yang sehat dengan meminimalisir penggunaan tepung terigu. Dan Menciptakan stick dari bahan singkong yang enak dan gurih tanpa zat pengawet dan penyedap rasa tambahan seperti: MSG (mono sodium glutamat). dan menjual produk tersebut ke konsumen dalam mata pelajaran kewirausahaan.

METODE PENELITIAN

Pengolahan data pada penelitian ini adalah dengan cara melakukan eksperimen uji produk sebanyak tiga kali eksperimen (percobaan) di workshop program keahlian kuliner. Kemudian dilakukan tes uji organoleptik oleh beberapa panelis dari guru dan siswa SMK Negeri 1 kecamatan Luak. Sehingga di dapatkan resep standar snack stick ubi tagak yang diinginkan, dengan manfaat penelitian ini yaitu terciptanya produk baru berbahan dasar singkong yang dapat dipasarkan. serta dapat meningkatkan kreativitas siswa kuliner pada Mata pelajaran produk kreatif dan kewirausahaan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Proses Kerja Pembuatan Stick Ubi Tagak

Pada tahap Desain Produk ini, dirancang oleh tim produksi dengan tahap awal melakukan breafing dengan tim produksi yaitu kuliner. Semua tim produksi melakukan analisis pada resep standar yang sudah ada, kemudian menentukan formula atau perbandingan bahan baku ubi kayu dengan bahan lainnya.

Uji Coba Resep (Eksperimen)

Setelah resep didapat maka tim produksi melakukan uji coba resep (eksperimen) tersebut di labor (workshop) tata boga, dengan mengolah kedua produk tersebut yaitu stick ubi tagak dan roti tampuruang dengan melakukan tiga kali uji coba resep. Dari hasil eksperimen ketiga barulah di dapatkan hasil produk yang di harapkan.

Bahan	Eksperimen 1	Eksperimen 2	Eksperimen 3
Ubi Kayu(Kukus)	800 gram	600 gram	500 gram
Tepung Kanji	300 gram	200 gram	100 gram
Tepung Terigu	1300 gram	1200 gram	1000 gram
Tepung maizenna	100 gram	80 gram	60 gram
telur	6 butir	5 butir	4 butir
kaldu jamur	25 gram	25 gram	25 gram
margarine	150 gram	100 gram	100 gram
bawang putih Koya	25 gram	25 gram	25 gram
garam	25 gram	25 gram	25 gram
Minyak Goreng	6 Sendok Makan	4 Sendok Makan	4 Sendok Makan
Air es	170 ml	160 ml	150 ml

Alat, Sarana, Dan Pendukung Yang Digunakan

Adapun peralatan yang digunakan pada pembuatan snack stick ubi tagak sebagai berikut:

No	Nama Alat	Jumlah	keterangan
1	Mixer	2 unit	go mesin 15 liter
2	Meja kerja	2 unit	stainlessteel
3	Kompor	2 unit	rinnai 2 tungku
4	Chopper	1 unit	mitochiba
5	penggiling mie	2 unit	oxon
6	timbangan digital	1 unit	digital
7	mesin press	1 unit	-
8	Kemasan Stick ubi tagak	200 lbr	sudah di desain dan di cetak.

Waktu Pelaksanaan

Menjelaskan alur waktu (*timeline*) dari perencanaan, persiapan, proses kerja, sampai pengamatan hasil kerja

No	Kegiatan	Juli 2021	Agustus 2021	September 2021
1	Perencanaan			
2	Persiapan Alat dan Bahan			
3	proses Produksi dan penelitian			
4	pengamatan hasil kerja			

Sumber Biaya

Adapun Sumber biaya yang digunakan pada produksi snack stick ubi tagak adalah dari BBPPMVP Medan, bantuan dana tersebut digunakan untuk biaya pembelian bahan praktek proses produksi Stick Ubi Tagak mata pelajaran PKWU pada program keahlian kuliner.

Hasil

potensi pengembangan karya produk stick ubi tagak ini di upayakan untuk selalu dikembangkan dan berkelanjutan pada kegiatan pembelajaran PKWU di sekolah. Dan juga sebagai salah satu pilihan oleh-oleh bagi tamu yang berkunjung ke sekolah cara penggunaan/pengutilisasian karya dengan cara memberikan latihan pada tim produksi dan seluruh siswa dalam pengolahan stick ubi tagak ini. Pada saat kegiatan pembelajaran disekolah. Dan juga siswa belajar cara memasarkan produk tersebut.

Pengakuan dan Uji Manfaat

Pemanfaat dan pengakuan pemanfaat dari karya produk stick ubi tagak ini sebagai alternatif cemilan yang sehat dan hygienes. Dan juga bisa sebagai oleh-oleh bagi tamu atau instansi yang berkunjung ke SMKN 1 Kec.Luak.

Nilai Jual Produk

Tabel harga bahan baku pembuatan " stick ubi tagak" hasil 1 kg

N O	NAMA BAHAN	JUMLAH	HARGA SATUAN	HARGA SEBENARNYA
1	Ubi Kayu	500 gram	Rp 4.000	Rp. 2.000
2	Tepung terigu segitiga biru	250 gram	Rp. 12.000	Rp. 6.000
3	Tepung sagu	50 gram	Rp. 17.000/kg	Rp 850
4	Maizenna	2 sdm	Rp. 5.000	Rp 1.000
5	telur	2 butir	Rp. 2.000	Rp 4.000
6	Bawang putih	4 siung	Rp. 2.000/bongkol	Rp. 1.000
7	Kaldu jamur	1 sdm	Rp.20.000	Rp. 1.500
8	garam	sck	Rp.4.000/bgks	Rp. 500
9	margarin	2 sdm	Rp. 9.000	Rp. 1.000
10	Baking powder	1/s sdt	-	Rp 1.000
11	Cabe bubuk	100 gram	Rp.15.000/gram	Rp. 5.000
12	Bawang putih bubuk	50 gram	Rp.12.000	Rp 3.000
13	Minyak goreng	1 liter	Rp. 16.000	Rp 16.000

Potensi manfaat dan dampak yang timbul dari produk cemilan stick ubi tagak ini adalah ; dampak sosial yaitu dapat memperkenalkan produk stick ubi tagak SMKN 1 Kec.Luak ke masyarakat dan instansi di sekitar kab.lima puluh kota. dampak ekonomi produk stick ubi tagak ini dapat memberikan pendapatan bagi sekolah , dampak lingkungan dapat memberikan dampak positif dan membangun citra sekolah dengan adanya produk ini. Menjelaskan relevansi manfaat dan dampak dengan tujuan produk stick ubi tagak ini dapat diproduksi secara berkelanjutan oleh siswa dan tim produksi program keahlian kuliner, pada mata pelajaran Produk kreatif dan Kewirausahaan di kelas XI dan XII.

Cara Pembuatan

- 1 Ubi kayu di kupas dan di kukus sampai lembut, kemudian di haluskan.
1. Iris tipis bawang putih lalu goreng hingga garing,lalu dihaluskan
2. Campurkan semua bahan menjadi satu kemudian, di adon dengan menggunakan mixer , tuangkan air sedikit demi sedikit .
3. Aduk rata sampai adonan kalis dan bisa di bentuk.

4. Tipis kan dan bentuk adonan dengan penggiling mie, kemudian adonan dibentuk seperti stick
5. Goreng stick sampai garing atau crispy.
6. Stick ubi tagak siap untuk di kemas dan dipasarkan

Adanya pengakuan / penghargaan/ apresiasi dari pemerintah / instansi relevan atau masyarakat lainnya yang dibuktikan dengan dokumen tidak terbatas pada Sertifikat, piagam penghargaan, ijin produk / jasa, paten, ijin produksi. Produk stick ubi tagak SMKN 1 Kec.Luak ini sudah mendapatkan izin produksi dan pemasaran melalui BLUD (Badan Layanan umum daerah).

Uji Keandalan Produk

Pada tahap ini, tim produksi mengambil sampel beberapa orang guru, siswa dan masyarakat di sekitar sekolah, untuk mencicipi dan memberikan tanggapan tentang hasil produk dan dapat disimpulkan produk layak untuk diproduksi massal dan dipasarkan. Stik Ubi Tagak dapat bertahan dalam suhu ruangan selama 1 bulan.

Pemasaran Produk sebagai Implementasi Pembelajaran

1. Media Sosial Menggunakan Website Sekolah <https://smkn1kecamatanluak.sch.id> dan Facebook Sekolah untuk mempromosikan produk melibatkan siswa kompetensi keahlian Multimedia dan Bisnis Daring Pemasaran
2. Bermitra dengan MICIA MART (Tefa Kompetensi Keahlian Bisnis Daring dan Pemasaran) agar dengan mudah mengenalkan produk Stick Ubi Tagak pada civitas akademika SMKN 1 Kec. Luak.
3. Membuka stand dengan UMKM lainnya, di hotel berbintang truntum kota padang.
4. Bermitra dengan minimarket di lingkungan sekitar sekolah untuk mengenalkan produk kepada masyarakat.

SIMPULAN

Program Keahlian Kuliner merupakan salah satu program keahlian yang memproduksi produk kreatif tersebut dengan produk Stick Ubi tagak dan Roti Tampuruang, program pengembangan produk kreatif ini dimulai pelaksanaannya pada tahun 2021. Program Kewirausahaan atau produk kreatif di SMK N 1 Kecamatan Luak mulai di laksanakan yaitunya pada tahun 2021. Stick Ubi tagak merupakan salah satu makanan yang cukup diminati oleh masyarakat. Namun sayang bahan utama pembuatnya adalah tepung terigu. Belakangan ini, tepung terigu disinyalir berbahaya bagi kesehatan dan tidak direkomendasi untuk dikonsumsi setiap hari. Demi alasan kesehatan ,diet tepung terigu dan guna mengendalikan

kadar gula dalam darah, maka dibuatlah stik ubi kayu (singkong) yang tidak kalah rasanya dari tepung terigu. Adapun tujuan dari penelitian ini adalah untuk Menciptakan stick yang sehat dengan sedikit tepung terigu. Dan Menciptakan stick dari bahan singkong yang enak dan gurih tanpa zat pengawet dan penyedap rasa tambahan seperti :MSG(mono sodium glutamat). Adapun dampak dari penelitian produk cemilan stick ubi tagak ini adalah bagi jurusan program keahlian kuliner melalui kegiatan Pembelajaran pada mata pelajaran Kewirausahaan di kelas XI dan XII Kuliner , bisa sebagai wadah bagi siswa untuk belajar berwirausaha dengan produk yang kreatif. Bagi sekolah SMKN 1 Kec.Luak menjadi salah satu alternatif oleh-oleh bagi tamu yang berkunjung ke sekolah.

DAFTAR PUSTAKA

- Ayodya.W (2019). Produk kreatif dan kewirausahaan. Jakarta : Erlangga
- Proposal Pengembangan Produk Kreatif SMK N 1 Kecamatan Luak.2021.
- Dahlia Sibagariang , artikel evaluasi program pembelajaran kewirausahaan di smk pariwisata paramitha bekasi,2023
- Alma, Buchari. 2010. Pengantar Bisnis. Bandung : *Alfabeta American Marketing Association (AMA) yang dikutip oleh Philip Kotler dan Keller Kevin Lane yang diterjemahkan oleh Bob Sabran.* 2009.
- Anoraga, P. 2002. *Kooperasi, Kewirausahaan dan Usaha Kecil.* Jakarta : Rineka Cipta.
- Assauri. 1992). *Manajemen Pemasaran Dasar, Konsep dan Strategi.* Jakarta: Rajawali Pers.
- Hendro, (2010), Kewirausahaan untuk SMK dan MAK Kelas X, Jakarta, Erlangga
- Ayuningsih, Ulfa Rahma & Nurul Becti (2018), Produk Kreatif Dan Kewirausahaan, Surakarta, Mediatama.
- Bondan, Sri & Farikah (2017) Pengantar Teori Kewirausahaan Jilid 1, Yogyakarta, Graha Cendikia