



PKM Kewirausahaan Diversifikasi Produk Dadar Gulung Menjadi Mini Crepe Roll

PKM Entrepreneurship Diversification of Dadar Gulung Products into Mini Crepe Roll

Mitha Evalista^{1*}, Irfan Yunus², Mohamad Ikbal Riski A. Danial³, Fitrah Widya Wati⁴,
Mas'ud Uqbah Al Ansyari⁵

¹⁻⁵ Universitas Negeri Makassar, Indonesia

Article History:

Received: September 12, 2024;

Revised: October 18, 2024;

Accepted: November 19, 2024;

Published: November 26, 2024

Keywords:

Entrepreneurship, Product,
Mini Crepe Roll

Abstract: Traditional food is known as market snacks because in the past these snacks were found in many traditional markets. In this modern era, some people consider that omelette rolls are an outdated traditional food or snack. The popularity of rolled omelets is increasingly eroded by modern snacks that are more contemporary and practical. This causes a lack of public interest in omelette rolls, especially the younger generation. This condition is feared to cause the rolled omelette, which is a traditional Indonesian culinary richness, to be forgotten in the future. Therefore, a diversification process must be carried out so that the rolled omelet remains in the market. The process of diversifying omelette rolls as a traditional food into a modern product, namely "Mini Crepe Roll" is a strategic step to maintain its existence and popularity in the midst of a more contemporary and practical onslaught of modern snacks. This Mini Crepe Roll product is an introductory food or dessert that is suitable to eat for Indonesian snack fans. Besides that, this food does not use harmful preservatives and is safe to consume. To attract customer interest, Mini Crepe Roll food products are packaged and served attractively, practically, and ready to eat. In this activity, not only focus on the mini crepe roll production process, but also on business and marketing aspects. This is so that mini crepe roll products can be well received by consumers and have competitiveness in the market.

Abstrak

Makanan tradisional dikenal sebagai jajanan pasar karena pada masa lampau jajanan ini banyak dijumpai di pasar-pasar tradisional. Di zaman serba modern ini, sebagian masyarakat menganggap bahwa dadar gulung merupakan makanan atau jajanan tradisional yang sudah ketinggalan zaman. Popularitas dadar gulung semakin tergerus oleh jajanan modern yang lebih kekinian dan praktis. Hal ini menyebabkan kurangnya minat masyarakat terhadap dadar gulung, khususnya generasi muda. Kondisi ini dikhawatirkan dapat menyebabkan dadar gulung yang merupakan kekayaan kuliner tradisional Indonesia terlupakan di masa depan. Maka dari itu harus dilakukan proses diversifikasi agar kue dadar gulung tetap bertahan di pasaran. Proses diversifikasi dadar gulung sebagai makanan tradisional menjadi produk modern yaitu "Mini Crepe Roll" merupakan langkah strategis untuk mempertahankan eksistensi dan popularitasnya di tengah gempuran jajanan modern yang lebih kekinian dan praktis. Produk Mini Crepe Roll ini merupakan makanan pengantar atau *dessert* yang cocok dimakan untuk para penggemar jajanan khas Indonesia. Disamping itu makanan ini tidak menggunakan bahan pengawet yang membahayakan dan aman dikonsumsi. Untuk menarik minat pelanggan, produk makanan Mini Crepe Roll dikemas dan disajikan menarik, praktis, dan siap dimakan. Dalam kegiatan ini, tidak hanya fokus pada proses produksi mini crepe roll, tetapi juga pada aspek bisnis dan pemasaran. Hal ini bertujuan agar produk mini crepe roll dapat diterima dengan baik oleh konsumen dan memiliki daya saing di pasaran.

Kata Kunci: Kewirausahaan, Produk, mini crepe roll.

1. PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara kepulauan yang terdiri dari beberapa pulau besar dan mempunyai banyak provinsi didalamnya yang memiliki potensi besar dalam wisata kuliner (food tourism). Indonesia memiliki kekayaan etnis budaya, yang dimana setiap provinsi

memiliki makanan khas tersendiri, hal tersebut menjadi daya tarik bagi wisatawan mancanegara. Oleh karena itu, makanan khas Indonesia berpotensi besar untuk dikembangkan secara global sebagai daya Tarik wisata (Fadholi, Sari, and Bachtiar 2019). Makanan dan jajanan tradisional merupakan hidangan masa lampau yang dibuat oleh nenek moyang dan biasanya dihidangkan pada upacara adat. Makanan tradisional juga biasa dikenal sebagai jajanan pasar karena pada masa lampau jajanan ini banyak dijumpai di pasar-pasar tradisional. Makanan khas yang menunjukkan ciri khas atau karakteristik khusus perlu dibangun untuk menunjukkan eksistensi dan image yang bagus yang bisa menarik wisatawan (Hamida et al. 2023). Salah satu strategi yang dapat dilakukan untuk mempertahankan eksistensi makanan tradisional yaitu dengan diversifikasi produk. Diversifikasi produk merujuk pada usaha untuk mengembangkan berbagai jenis produk baru atau variasi produk yang telah ada dengan tujuan untuk memperluas pangsa pasar dan memenuhi kebutuhan konsumen yang beragam (Syafi'i, Shobichah, and Mulyani 2023). Salah satu jajanan tradisional yang akan dilakukan proses diversifikasi adalah dadar gulung. Dadar gulung terbuat dari adonan tepung beras yang dibalut dengan kelapa parut dan gula merah cair. Dadar gulung biasanya disajikan sebagai makanan ringan atau hidangan penutup.

Perkembangan dunia kuliner dijamin sekarang sangatlah pesat. Perkembangan dunia kuliner ini dipicu akan minat masyarakat yang sangat tinggi akan kuliner, Namun, terkadang banyak juga yang tidak mempunyai inovasi sehingga produk yang mereka buat tidak membuat minat masyarakat semakin tinggi justru malah membuat minat semakin rendah dan pindah ke tempat lain yang lebih banyak menyediakan inovasi makanan yang ditawarkan. Peluang bisnis atau berwirausaha pada sektor makanan sangat terbuka lebar karena semua manusia pasti membutuhkan makanan (Pengantar 2021).

Dengan melihat peluang yang ada di pasaran, dimana kue dadar gulung ini sudah mulai hilang perlahan-lahan, saya berinovasi untuk memodifikasi dadar gulung ini menjadi jajanan yang lebih agar dapat terus berkembang di pasaran. Proses diversifikasi dadar gulung sebagai makanan tradisional menjadi produk modern yaitu “Mini Crepe Roll” merupakan langkah strategis untuk mempertahankan eksistensi dan popularitasnya di tengah gempuran jajanan modern yang lebih kekinian dan praktis. Produk Mini Crepe Roll ini merupakan makanan pengantar atau dessert yang cocok dimakan untuk para penggemar jajanan khas Indonesia. Disamping itu makanan ini tidak menggunakan bahan pengawet yang membahayakan dan aman dikonsumsi. Untuk menarik minat pelanggan, produk makanan Mini Crepe Roll dikemas dan disajikan menarik, praktis, dan siap dimakan.

Mini Crepe Roll yang dimaksud disini yaitu warna dari Crepe Roll ini bermacam-

macam dan di dalamnya diisi dengan whipped cream. Bahan-bahan yang digunakan merupakan bahan-bahan yang segar alami tanpa mengandung pengawet apapun. Memilih bahan-bahan dengan teliti, seperti tepung, telur, susu dan bahan isian lainnya agar produk Mini Crepe Roll memiliki rasa dan tekstur yang terbaik. Pembuatan kue ini yang bersifat kreatif dilakukan dengan cara yang sangat sederhana dan lebih higienis. Mini Crepe Roll yang ringan, portabel, dan dapat disesuaikan dengan berbagai rasa menarik minat konsumen yang sibuk dan mencari pengalaman kuliner yang berbeda. Presentasi dan tampilan makanan semakin penting dalam industri kuliner saat ini. Konsumen terpicat oleh makanan yang cantik, instagramable, dan menggugah selera. Mini Crepe Roll memiliki potensi untuk menarik minat dengan tampilan yang menarik, variasi rasa yang menarik, dan hiasan yang kreatif.

2. METODE

Metode yang digunakan dalam kegiatan ini yaitu melakukan pendampingan dan bimbingan terhadap mitra tentang pembuatan mini crepe roll yang terbuat dari dadar gulung. Dalam kegiatan pengabdian menawarkan inovasi yang mampu menyelesaikan masalah. Sesuatu yang baru bisa menggantikan hal lama yang dirasa penuh masalah. Kehadiran ide dan gagasan baru membuat setiap permasalahan yang ada dapat dipecahkan dengan baik. Apalagi untuk masalah produk, jika ada produk lama yang sudah tidak bisa dipasarkan, inovasi harus dilakukan guna menarik kembali minat masyarakat terhadap produk tersebut di pasarkan. Waktu yang digunakan selama pengabdian adalah 2 (dua) minggu di Kelurahan pandang, Kecamatan Panakukang, Kota Makassar.

3. HASIL

Pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat dengan cara pendampingan dan bimbingan terhadap mitra tentang pembuatan mini crepes roll yang terbuat dari dadar gulung. Adapun pelaksanaan pembuatan adalah sebagai berikut:

a. Alat

Adapun alat yang digunakan pada pendampingan pembuatan mini crepes roll yang terbuat dari dadar gulung adalah sebagai berikut:

Tabel 1 Peralatan Pengabdian

No	Peralatan	Gambar
1	Kompor	
2	Tabung Gas Elpiji	
3	Teflon	
4	Baskom	

b. Bahan

Adapun bahan yang digunakan dalam pembuatan mini crepes roll yang terbuat dari dadar gulung adalah sebagai berikut:

Tabel 2 Bahan-bahan Pengabdian

No	Bahan	Takaran	Gambar
1	Tepung Terigu	40 gram	

2	Telur	1 butir		
3	Gula	1,5 Sendok makan		
4	Susu UHT	100 ml		
5	Coklat bubuk	1,5 sendok makan		
6	Whipped Cream	100 gram		
7	Susu Kental Manis	2 sendok makan		
8	Biskuit	1 bungkus		

9	Air Es	60 ml	
10	SP	1 bungkus	

c. Prosedur Kerja

No	Cara Kerja	Dokumentasi
1.	Campurkan 40 gram tepung terigu, 1,5 sendok makan gula, 1 butir telur, 100 ml susu UHT, dan coklat bubuk dalam satu wadah dan aduk hingga merata.	
2	Saring adonan yang sudah tercampur rata agar tidak ada adonan yang menggumpal	
3	Oleskan secukupnya minyak goreng pada teflon kemudian tuang adonan dan ratakan, masak sekitar 2 menit lalu angkat	
4	Kemudian adonan yang telah masak di diamkan terlebih dahulu di suhu ruang	
5.	Campurkan 100 gram whipped cream, 2 sendok makan susu kental manis, SP satu bungkus, dan air es	

6.	Aduk semua bahan menggunakan mixer hingga semua bahan tercampur rata dan mengembang	 	
7.	Lipat kulit adonan menjadi 2 bagian kemudian oles Whipped Cream secara merata	 	
8.	Setelah itu, gulung adonan		
9.	Parut biskuit		
10.	Tambahkan topping whipped cream dan juga parutan biskuit diatasnya	 	
11.	Setelah itu, pindahkan mini crepe roll yang sudah jadi kedalam wadah.		

4. DISKUSI

Proses diversifikasi dadar gulung menjadi mini crepe roll telah membawa saya pada pencapaian yang signifikan. Saya berhasil mengembangkan varian rasa yang menarik seperti cookies and cream. Saya juga berhasil menciptakan tekstur crepe yang lembut dan kenyal, serta tampilan yang menarik. Kegiatan ini memberikan pengetahuan dan keterampilan baru yaitu mengenai teknik pembuatan adonan crepe yang tepat, cara menghias crepe dengan berbagai topping dan pentingnya menjaga kualitas bahan baku.

Mini crepe roll yang diproduksi memiliki cita rasa yang lezat, tampilan yang menarik, dan kemasan yang praktis. Produk ini memiliki potensi besar untuk diterima oleh pasar yang lebih luas. Dengan demikian, saya akan terus melakukan inovasi dan pengembangan produk, misalnya dengan menciptakan varian rasa baru yang mengikuti tren pasar. Selain itu, saya juga akan fokus pada upaya pemasaran untuk memperkenalkan mini crepe roll kepada masyarakat luas. Melalui diversifikasi dadar gulung menjadi mini crepe roll ini telah membuka peluang bisnis yang menjanjikan. Dengan inovasi produk dan strategi pemasaran yang tepat, saya yakin bahwa mini crepe roll dapat menjadi alternatif cemilan populer di kalangan masyarakat.

Selain pengolahannya, saya juga mempelajari banyak hal tentang metode pengemasan yang menarik. Karena kemasan yang menarik dapat membuat suatu produk tampak lebih menarik bagi konsumen, maka kemasan berperan penting dalam pemasaran produk. Saya mempelajari berbagai desain kemasan, memilih bahan yang tepat, dan merancang label yang informatif dan menarik. Hal tersebut bertujuan untuk membantu pelanggan mengingat produk “Cemilanta.id” yaitu Mini Crepe Roll dan membuatnya lebih terlihat di rak-rak toko atau swalayan.

Pemilihan nama merupakan satu langkah dalam proses branding ini. Merek Cemilanta.id dengan produk mini crepe roll merupakan identitas merek yang kuat karena merek tersebut mudah diingat. Selain itu, pembuatan logo mencerminkan produk tersebut. Semua ini merupakan langkah penting dalam membangun bisnis yang berkelanjutan dan sukses di pasar.

Produk mini crepe roll dipasarkan secara tradisional dengan menawarkan langsung di sekitar lingkungan saya atau biasa lebih dikenal dengan istilah Word of Mouth. Selain itu, saya juga menggunakan pemasaran secara digital dengan memanfaatkan social media misalnya Instagram dan WhatsApp. Strategi ini terbukti efektif dalam menarik minat konsumen, yang tercermin dari peningkatan terhadap produk mini crepe roll.

Keberhasilan proyek ini telah meningkatkan keahlian kewirausahaan saya dan berpotensi menghasilkan manfaat ekonomi yang signifikan. Upaya saya untuk melakukan diversifikasi jajanan tradisional agar tetap tren berkontribusi pada peningkatan nilai ekonomis jajanan tradisional. Secara keseluruhan, upaya untuk melakukan diversifikasi dadar gulung menjadi mini crepe roll berhasil melampaui ekspektasi saya. Keberhasilan ini tidak hanya terletak pada hasil akhir namun juga pada proses pemberdayaan dan pembelajaran yang saya lalui.

Merek Cemilanta.id dengan produk andalan mini crepe roll siap untuk maju, memperkenalkan inovasi pada bisnis makanan tradisional dan memberikan dampak positif terhadap perekonomian dan komunitas lokal.

5. KESIMPULAN

Pembuatan mini crepe roll yang merupakan hasil diversifikasi produk dadar gulung membawa banyak manfaat dan wawasan baru bagi saya. Inovasi ini tidak hanya berhasil mengubah makanan tradisional menjadi makanan modern yang disukai anak muda, tetapi juga membuka peluang pasar yang lebih luas. Selama proses pembuatan, saya belajar tentang teknik pembuatan adonan crepe, rasa yang disukai anak muda, dan yang paling penting yaitu tampilan yang menarik. Meskipun terdapat tantangan karena kekurangan tenaga kerja tidak membuat saya putus asa. Proyek ini telah membuktikan kreativitas dan kerja keras dalam menciptakan produk yang berkualitas dan inovatif.

DAFTAR REFERENSI

- Fadholi, Refi, Yuita Arum Sari, and Fitra Abdurrachman Bachtiar. 2019. "Pengenalannya Citra Makanan Tradisional Menggunakan Fitur Hue Saturation Pengenalannya Citra Makanan Tradisional Menggunakan Fitur Hue Saturation Value Dan Fuzzy K-Nearest Neighbor." *Pengembangan Teknologi Informasi Dan Ilmu Komputer* 3(7):6556–66.
- Hamida, Nurul, Sri Widiyati, Pandiya, and Dewi. 2023. "Aneka Keripik Herbal Sebagai Diversifikasi Produk Untuk Memperkaya Makanan Khas & Oleh-Oleh Desa Wisata Lerep, Ungaran." *Sentrikom* 5(1):600–606.
- Pengantar, Kata. 2021. "Rencana Bisnis 'Ribah' Risol Buah."
- Syafi'i, Akhmad, Shobichah Shobichah, and Mulyani Mulyani. 2023. "Pengaruh Diversifikasi Produk Terhadap Pertumbuhan Dan Keunggulan Bersaing: Studi Kasus Pada Industri Makanan Dan Minuman." *Jurnal Impresi Indonesia* 2(6):592–99. doi: 10.58344/jii.v2i6.3140.