

EDUKASI PENGENALAN PRODUK MAKANAN WONTON CHILI OIL DI DESA SIDOMULYO DAN JATI TIMUR, KECAMATAN MUSUK, KABUPATEN BOYOLALI

Sri Sularsih¹, Restu Putriana², Surantiningih³, Anisa Putri Anggraini⁴, Unna Ria Safitri⁵

^{1,2,3,4,5}Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomika dan Bisnis, Universitas Boyolali
Email : srisularsih2304@gmail.com, restuputriana1@gmail.com, surantiningih123@gmail.com,
anisaputrianggraini29@gmail.com, unnaria68@gmail.com

ABSTRACT

This community service program aims to introduce wonton chili oil products to the people of Sidomulyo & East Jati Villages. This activity is expected to increase people's understanding and skills in utilizing this product, both for personal consumption and as a business opportunity. The methods used include counseling, demonstrations and entrepreneurship training. The results of the activity showed an increase in public knowledge and interest in wonton chili oil products. This activity was carried out as an effort to increase public awareness and knowledge about innovative products and help develop the local economy. Through outreach activities, manufacturing demonstrations and marketing training, it is hoped that the community can understand the benefits and potential of wonton chili oil as one of the superior products that can improve the economy of the people of Sidomulyo & East Jati Village. Through a series of training and assistance, the community is expected to be able to produce and market chili oil wontons independently. This activity involves various parties, including academics, practitioners and local communities, to ensure the sustainability and success of the program.

Keywords: *Chili oil wontons, community service, local economy, training.*

ABSTRAK

Program pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk memperkenalkan produk wonton chili oil kepada masyarakat Desa Sidomulyo & Jati Timur. Kegiatan ini diharapkan dapat meningkatkan pemahaman dan ketrampilan masyarakat dalam memanfaatkan produk ini, baik untuk konsumsi pribadi maupun sebagai peluang usaha. Metode yang digunakan meliputi penyuluhan, demonstrasi, dan pelatihan kewirausahaan. Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan pengetahuan dan minat masyarakat terhadap produk wonton chili oil. Kegiatan ini dilakukan sebagai upaya untuk meningkatkan kesadaran dan pengetahuan masyarakat tentang produk yang inovatif serta membantu pengembangan ekonomi lokal. Melalui kegiatan sosialisasi, demonstrasi pembuatan, dan pelatihan pemasaran, diharapkan masyarakat dapat memahami manfaat dan potensi wonton chili oil sebagai salah satu produk unggulan yang dapat meningkatkan ekonomi masyarakat Desa Sidomulyo & Jati Timur. Melalui serangkaian pelatihan dan pendampingan masyarakat diharapkan mampu memproduksi dan memasarkan wonton chili oil secara mandiri. Kegiatan ini melibatkan berbagai pihak, termasuk akademisi, praktisi, dan masyarakat lokal, untuk memastikan keberlanjutan dan keberhasilan program.

Kata kunci: Wonton chili oil, pengabdian masyarakat, ekonomi lokal, pelatihan.

PENDAHULUAN

Wonton Chili Oil adalah produk olahan makanan yang memiliki rasa khas dan dapat digunakan sebagai pelengkap berbagai jenis masakan. Produk ini mengandung berbagai bahan berkualitas seperti cabai, bawang putih, dan rempah-rempah lainnya yang memberikan cita rasa unik dan menarik. Dikeranekan produk ini melalui proses penggilingan. Rumansi et al., (2021) mengatakan “produk olahan makanan yang digiling harus melewati proses perbumbuan menjadi produk jadi”. Meskipun memiliki potensi besar, belum banyak masyarakat di desa sidomulyo yang mengenal dan memanfaatkan produk ini. Oleh karena itu, kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk memperkenalkan Wonton Chili Oil kepada masyarakat setempat dan memberikan pelatihan mengenai cara pembuatannya serta strategi pemasaran yang efektif. Desa sidomulyo memiliki potensi besar dalam bidang kuliner, namun belum tergarap secara optimal. Wonton Chili Oil, sebagai produk makanan inovatif, memiliki peluang pasar yang luas. Program ini dirancang untuk memberdayakan masyarakat melalui peningkatan keterampilan produksi dan strategi pemasaran yang efektif. Pengenalan produk ini diharapkan dapat memberikan variasi kuliner bagi masyarakat Desa sidomulyo serta membuka

peluang usaha baru. Program ini juga bertujuan untuk meningkatkan kesejahteraan ekonomi masyarakat melalui pengembangan usaha kecil menengah (UKM). Metode pemasaran yang kami gunakan yaitu sistem open pre-order melalui media sosial. Menurut Martiwi (2020), “Media sosial dapat menjadikan bisnis kecil dengan cara mengubah komunikasi dengan pelanggan, memasarkan produk dan jasa, serta saling berhubungan dengan pelanggan yang memiliki tujuan untuk mendirikan ikatan yang baik.”

METODE

Kegiatan dilaksanakan pada hari Sabtu, Tanggal 18 Mei, Tahun 2024. Pelaksanaan kegiatan menggunakan metode sosialisasi dan penyuluhan. Materi yang disampaikan dalam penyuluhan yaitu dilakukan melalui pertemuan di dalam acara aktivitas masyarakat yang saling membantu sama lain pada saat memiliki hajat. Materi sosialisasi meliputi pengenalan produk, manfaat, dan cara pemasaran Wonton Chili Oil.

Demonstrasi Pembuatan Hidangan.

- Menampilkan cara memasak beberapa hidangan menggunakan Wonton Chili Oil.
- Melibatkan peserta secara langsung untuk mencoba dan mencicipi hasil masakan.
- Pelatihan Kewirausahaan
- Memberikan pelatihan mengenai cara pengemasan, pemasaran, dan pengelolaan keuangan usaha kecil.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Sosialisasi pembuatan Produk Wonton Chili Oil ini dilakukan di dua desa yaitu desa Sidomulyo dan desa Jati Timur, Kecamatan Musuk, Kabupaten Boyolali. Kegiatan ini dilaksanakan pada Hari Sabtu, Tanggal 18 Mei Tahun 2024, dengan dihadiri 30 orang dari desa Sidomulyo dan 25 orang dari desa Jati Timur.

Kegiatan ini dilakukan secara bergantian, yang dimulai dari desa Jati Timur dahulu, dilanjutkan ke desa Sidomulyo. Masyarakat menyambut kedatangan kami dengan ramah, mereka juga mengikuti kegiatan sosialisasi ini dengan antusias. Kami mengajarkan cara pembuatan produk Wonton Chili Oil dari awal hingga selesai. Warga sangat berpartisipasi dalam pembuatan produk wonton chili oil. Terdapat timbal balik antara kelompok kami dengan peserta sosialisasi.

Ada beberapa warga yang bertanya terkait sosialisasi yang kami berikan. Pertanyaan mereka pun kami jawab dengan senang hati.

Berikut beberapa tahapan pengolahan Wonton Chili Oil:

1. Tahap pengolahan
 - a. Pertama siapkan bahan -bahan sebagai berikut :ayam yang sudah dihaluskan (digiling) 1\4, kulit pangsit 4 pack,maizena 10 sendok,telus 1 butir,bumbu (lada bubuk 1 sendok,kecap asin 2 sendok,bawang putih 2 siung,bawang merah 2 siung,saori 1 sendok makan,royko 1 sachet).campur semua bumbu-bumbu tadi kemudian haluskan,campurkan bumbu dan ayam yang sudah digiling tadi kemudian tambahkan maizena 10 sendok aduk hingga rata.siapkan loyang untuk kulit pangsit ,isi kulit pangsit dengan ayam sepucuk sendok makan kemusian oleskan dengan air di dua sisi kulit pangsit untuk perekat dan bentuk seperti kapal lanjutkan hingga ayamnya habis.kemudian goreng, rebus atau bisa di frozen wonton tersebut.
 - b. Cara membuat chili oil :
Satu botol bon cabe (level disesuaikan),5 siung bawang putih (cincang),1 sdm gula,3 sdm kecap asin (jika tidak ada bisamenggunakan bumbu penyedap),Minyak wijen (bisa diganti minyak kelapa). Kemudian siapkan wajan yg sudah diberi minyak, tunggu hingga minyak panas lalu masukan bawang putih cincang dan bon cabe(api kompor rendah) aduk hingga rata lalu beri kecap asin(sesuai selera dan 1 sdm gula) aduk hingga rata (awas rawan gosong).
2. Tahap pengemasan
Setelah matang kemudian wonton dikemas menggunakan mika bulat ukuran burger. Per 1 pack berisi 5 pcs wonton. Dalam pengemasan wonton, setiap pack disertai chili oil dan irisan daun bawang yg dibungkus pakai plastik kecil dan dimasukkan ke dalam mika. Setiap pembelian 1 pack wonton sudah terdapat 1 pasang sumpit.
3. Tahap pemasaran
Kita menerapkan sistem pemasaran yaitu dengan cara open pre order 2 hari sebelum kita produksi ,jadi jumlah wonton yang kita buat sesuai dengan jumlah pesanan yang masuk.karna wonton tidak bisa tahan lama maksimal 1 minggu ,kalau wonton yang difrozen tahan maksimal 2 minggu.

Kegiatan ini berhasil menarik minat masyarakat Desa Sidomulyo dan desaJati Timur terhadap produk Wonton Chili Oil. Beberapa hasil utama dari program ini adalah:

- Peningkatan Pengetahuan: Masyarakat menjadi lebih memahami manfaat dan cara memasak Wonton Chili Oil.
- Peningkatan Keterampilan: Peserta mampu mempraktikkan cara membuat hidangan dengan Wonton Chili Oil dan memahami dasar-dasar kewirausahaan.
- Minat Berwirausaha: Terdapat beberapa peserta yang menunjukkan minat untuk mengembangkan usaha berbasis Wonton Chili Oil, baik sebagai produsen maupun distributor.

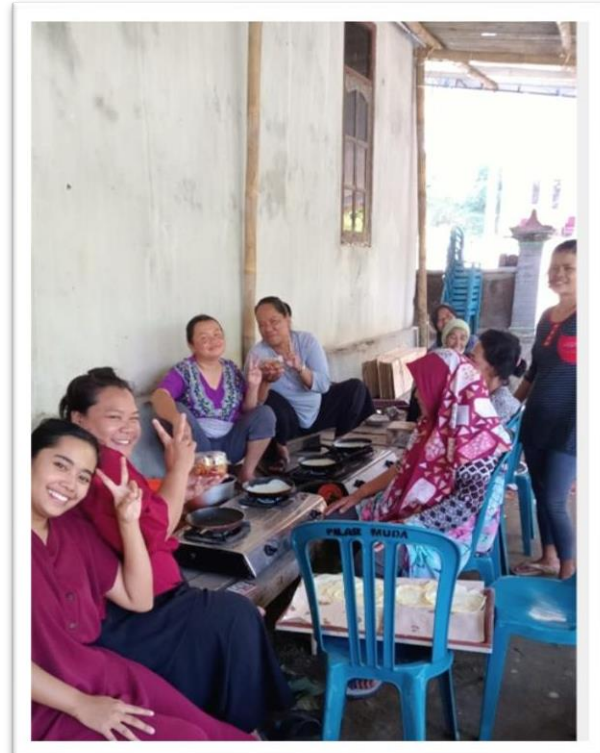
KRIDA CENDEKIA

VOL 3 NO 2 AGUSTUS 2024 - NOVEMBER 2024

E-ISSN 2797 006X

Demonstrasi pembuatan produk mendapatkan respons positif, dengan banyak peserta yang tertarik untuk mencoba membuatnya sendiri di rumah. Pelatihan pemasaran juga memberikan wawasan baru bagi masyarakat tentang bagaimana memasarkan produk mereka dengan efektif.

Berikut beberapa dokumentasi dari kegiatan sosialisasi yang kami lakukan:



Gambar. Pemaparan Materi Tim Pengabdian.

KESIMPULAN

Pengabdian masyarakat ini telah berhasil memperkenalkan produk Wonton Chili Oil kepada masyarakat di Desa Sidomulyo. Melalui sosialisasi demonstrasi, dan pelatihan yang dilakukan, diharapkan masyarakat dapat memanfaatkan pengetahuan yang diperoleh untuk mengembangkan usaha kuliner mereka dan meningkatkan perekonomian lokal. Ke depan, kegiatan serupa dapat diadakan secara berkala untuk memperkenalkan produk lokal lainnya dan memberdayakan masyarakat secara berkelanjutan.

DAFTAR PUSTAKA

- Smith, J. (2018). *"The Impact of Community Service on Local Economies"*. Journal of Community Development.
- Brown, A. (2019). *"Culinary Innovations and Their Social Benefits"*. Journal of Culinary Arts.
- Sutanto, R. (2018). *Pengembangan Produk Makanan Inovatif*. Jakarta: Gramedia.
- Iskandar, D. (2020). *Strategi Pemasaran Digital untuk UMKM*. Bandung: Alfabeta.
- Rahayu, S. (2019). *Pemberdayaan Masyarakat Melalui Program Pengabdian*. Surabaya: Unesa Press.
- Asmoro, A. A. (2021). *Hubungan Inovasi Produk Makanan Terhadap Minat Beli Masyarakat di Gresik*. Jurnal Ekonomika Dan Bisnis Islam, 4(1), 55-64.
- Satria, D., Arif, M., & Hafrida, E. (2021). *Pelatihan Kewirausahaan Bina Bisnis Online Pemasaran Produk Makanan Dan Reseller Untuk Kelompok Perwiridan Al Mubarak*. ABDINE: Jurnal Pengabdian Masyarakat, 1(1), 20-25.
- Siagian, A. O., Martiwi, R., & Indra, N. (2020). *Kemajuan pemasaran produk dalam memanfaatkan media sosial di era digital*. Jurnal Pemasaran Kompetitif, 3(3), 44.
- Lewerissa, K. B., Palimbong, S., & Mawarno, B. A. S. (2023). *Pendampingan Perijinan Produk Pangan Beku dan Informasi Nilai Gizi UMKM Salatiga*. Madaniya, 4(3), 979-985.
- Setyawardani, T., Rahardjo, A. H. D., Krisnaresanti, A., Sumarmono, J., & Fadhlurrohman, I. (2024). *APLIKASI HIDROKOLOID PADA PRODUK OLAHAN DAGING AYAM SEBAGAI PELUANG USAHA DI KELOMPOK PURBASARI*. Martabe: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat, 7(1), 83-90.