

PENDAMPINGAN PEMBUATAN COKLAT KRISPI BAGI GENERASI MUDA DI DESA NGRINGIN KARANGGENEG KABUPATEN BOYOLALI

Lintang Arinda Santi¹, Orriva Nurhaliza², Regita Diaz Pramesti³, Andika Desti Cahya Wulandari⁴, Mursariningsih⁵, Hari Purwanto⁶

^{1,2,3,4,5,6}Fakultas Ekonomika Dan Bisnis Prodi Manajemen, Universitas Boyolali

Email : lintangarinda4@gmail.com orrivanurhaliza003@gmail.com regitadiazpramesti@gmail.com andikadesticaahyawulandari@gmail.com ningsihmursari@gmail.com hariharipoer@yahoo.co.id

ABSTRACT

This community service activity aims to encourage the young generation to think creatively and innovatively to produce new innovations, especially in the context of starting a home industry. The aim of this activity is to provide guidance on making crispy chocolate as a new innovation for the young generation in Ngringin Boyolali village. The methodology includes community service activities with a focus on training and mentoring, carried out in collaboration with the university team. The results show that the implementation of the program was successful in introducing innovations in making crispy chocolate to the younger generation, fostering entrepreneurial enthusiasm and potential.

Keywords: entrepreneurship, innovation, young generation, home industry, crispy chocolate, community service.

ABSTRAK

Kegiatan pengabdian masyarakat ini mempunyai tujuan untuk generasi muda berpikir kreatif dan inovatif untuk menghasilkan inovasi-inovasi baru, khususnya dalam rangka memulai industri rumah tangga. Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk memberikan bimbingan pembuatan coklat crispy sebagai inovasi baru bagi generasi muda di desa Ngringin Boyolali. Metodologinya meliputi kegiatan pengabdian masyarakat dengan fokus pada pelatihan dan pendampingan, yang dilakukan bekerja sama dengan tim universitas. Hasilnya menunjukkan bahwa pelaksanaan program berhasil memperkenalkan inovasi pembuatan coklat crispy kepada generasi muda, menumbuhkan semangat dan potensi kewirausahaan.

Kata kunci: kewirausahaan, inovasi, generasi muda, home industri, coklat crispy, pengabdian masyarakat.

PENDAHULUAN

Dalam hal ini, pihak bisnis berharap generasi muda dapat menghasilkan pendapatan dan menerapkan inovasi untuk memanfaatkan peluang kesuksesan. Dalam hal ini, generasi muda diharapkan berpikir kreatif dan inovatif untuk menghasilkan inovasi-inovasi baru, karena para wirausaha sering kali berupaya memecahkan permasalahan atau memenuhi kebutuhan pasar. Hal ini merupakan pendorong penting pertumbuhan ekonomi dan inovasi di banyak negara. Menurut Rosenfeld (Fasa, 2020), inovasi adalah transformasi pengetahuan menjadi produk, proses, dan layanan baru, serta merupakan tindakan menggunakan sesuatu yang baru

Sejalan dengan pendapat di atas, menurut Vontana dalam (Tanjung, 2020), inovasi adalah pengenalan cara-cara baru untuk mengubah input menjadi output, atau kombinasi baru dari metode lama, untuk meningkatkan hasil ekonomi dan sosial sukses dan membawa perubahan

besar. Oleh karena itu, inovasi kemasan dan inovasi rasa pada coklat krispi merupakan cara baru untuk memperkenalkan produk kepada konsumen.

Oleh karena itu kewirausahaan Menurut Schumpeter Menghubungkan kewirausahaan tidak hanya dengan organisasi bisnis tetapi juga dengan inovasi dan pengembangan bisnis berkelanjutan. Menurut Schumpeter, kewirausahaan adalah elemen sentral pembangunan ekonomi, dan hasilnya adalah sistem usaha bebas yang progresif, bukan runtuhnya kapitalisme seperti yang diprediksikan oleh Marx. (Carree & Thurik, 2020). Jadi, Faktor manusia yang muncul sebagai faktor dominandalam bisnis dan pembangunan ekonomi (Mehmood et al., 2019). Kewirausahaan mempunyai peran penting dalam pembangunan ekonomi dan menjadi modal sosial bagi lingkungan masyarakat (Cabras & Mount, 2020). Menurut Spinelli dan Timmons, 2010 Murniat, 2019, kewirausahaan adalah cara berpikir yang menggunakan peluang bisnis, pendekatan holistik dan manajemen yang seimbang untuk belajar dan bertindak..

Disinilah tim pengabdian masyarakat Universitas Boyolali mencoba memberikan pendampingan dalam pembuatan coklat renyah untuk geneasi mud di desa Ngringin, Rt 01/Rw 04, Karanggeneng, Boyolali. Diharapkan kepada generasi muda untuk mulai berwirausaha yang dapat dilakukan dirumah yang dikenal dengan istilah home industry. Sehingga home industry sendiri dapat diartikan dengan usaha rumahan dengan skala kecil. *Home industry* merupakan suatu bidang atau perusahaan dalam skala mikro yang bergerak dalam bagian tertentu. *Home* berarti rumah atau tempat tinggal. Sedangkan *industry*, merupakan sebagai kerajinan, usaha produk barang dan ataupun perusahaan. Singkatnya, *home industry* rumah usaha produk barang atau juga perusahaan kecil. Dikatakan sebagai perusahaan kecil karena jenis kegiatan ekonomi ini dipusatkan di rumah atau tempat tinggal. Undang Republik Indonesia No. 20 tahun 2008 pasal 1, bahwa “home industry adalah usaha produktif milik orang perorangan dan/ atau badan usaha perseorangan yang memenuhi kriteria usaha mikro sebagaimana diatur dalam undang-undang ini”. Coklat krispi merupakan olahan produk inovasi baru yang mudah dibuat dikarenakna menggunakan bahan yang mudah diantaranya bahan pokok dark coklat dan coklat bubuk.

UMKM Crispy Chocolate berupaya menggunakan bahan baku yang berkualitas dan mampu memberikan harga yang terjangkau kepada konsumen. Sehingga harga dapat diterima oleh konsumen. UMKM merupakan salah satu penggerak perekonomian Indonesia. Meski menghadapi berbagai tantangan, UMKM tetap mempertahankan pangsa pasarnya. Hal ini dikarenakan sebagian besar UMKM memproduksi barang dan jasa konsumsi dengan elastisitas permintaan pendapatan yang rendah, modal yang diterima sebagian besar UMKM bukan dari perbankan, modal terbatas, dan pasar kompetitif. (Admin ekbangsetda, 2019).

Promosi merupakan kegiatan yang dilakukan oleh UMKM crispy coklat dalam upaya memperkenalkan produk kepada masyarakat luas. Dalam hal ini peluncuran produk perusahaan meliputi periklanan melalui jejaring sosial dan mulut ke mulut. Kegiatan promosi ini diharapkan dapat meningkatkan jumlah konsumen yang dapat membeli produk yang dihasilkan perusahaan. Fakta ini sesuai dengan pandangan Wijayanti (2012:79) bahwa promosi merupakan salah satu kombinasi pemasaran yang sangat penting yang menciptakan keberhasilan suatu produk, barang, jasa atau kegiatan bisnis apapun. Tujuan promosi adalah agar seluruh konsumen mengetahui produk atau jasa yang kita tawarkan, baik secara langsung maupun tidak langsung.

METODE

Lokasi kegiatan dilaksanakan di desa Ngringin Karanggeneng Kabupaten Boyolali dengan jumlah peserta yang hadir dalam kegiatan sebanyak kurang lebih 30 orang dan dilaksanakan pada hari Sabtu 25 Mei 2024 jam 10:00 WIB. Kegiatan ini menggunakan metode pendampingan untuk memberikan pengetahuan kepada generasi muda. Implementasi dan keberhasilan kegiatan ini

dilakukan melalui pendekatan utama yaitu pelatihan dan pendampingn. Tahapan prosedur kerja untuk mendukung realisasi yang ditawarkan adalah sebagai berikut :

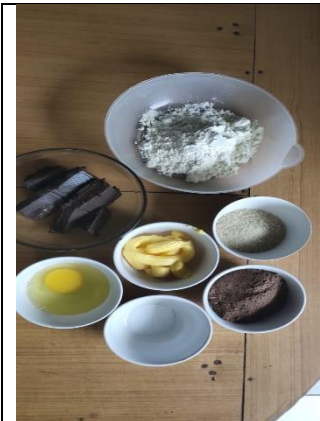
1. Observasi awal yang dilakukan dalam menganalisis masalah yang dihadapi oleh pemuda di desa Ngringin Karanggeneng Boyolali
2. Persiapan program meliputi penyusunan jadwal kegiatan yang disepakati bersama, susunan acara pendampingan, dan menyiapkan perlengkapan penyelenggaraan pendampingan
3. Koordinasi pemantapan materi dan pengecekan kebutuhan kegiatan bersama tim pengabdian. Adapun dalam kegiatan ini terdiri dari beberapa bagian:
 - a. Pembukaan, kegiatan ini meliputi kegiatan sambutan
 - b. Pembuatan coklat krispi merupakan kegiatan praktek dari langsung dengan menggunakan bahan-bahan yang telah disediakan
 - c. Pendampingan ini diharapkan untuk menghasilkan produk yang kedepannnya dapat menjadikan usaha yang dilakukan oleh generasi muda.
 - d. Penyerahan produk dari tim pengabdian kepada generasi muda desa Ngringin serta sebagian untuk dipasarkan oleh generasi muda di desa Ngringin

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan kegiatan pengabdian pada masyarakat bertempat di salah satu rumah warga yang beralamat di Desa Ngringin Rt 01 Rw 04 Karanggeneng Boyolali dan turut serta diikuti oleh para generasi muda. Kegiatan ini berhasil dilaksanakan karena tim pengabdian membantu generasi muda memahami dan berhasil mengimplementasikan pendampingan mengenai pembuatan coklat krispi menjadi sumber peghasilan,sehingga dapat diimplementasikan dengan baik

Sebelum melaksanakan kegiatan, tim pengabdian terlebih dahulu mengamati mengenai permasalahan warga yang timbul dan manfaat usaha yang akan dilaksanakan. Tim pengabdian mengoordinasikan mengenai segala hal yang menjadi kebutuhan mitra tentang peluang usaha yang bisa dilaksanakan. Berdasarkan hasil koordinasi tersebut kemudian tim pengabdian memberikan pendampingan pembuatan coklat krispi sesuai dengan permasalahan yang di hadapi oleh mitra.

Adapun langkah-langkah pembuatan biogas menggunakan kotoran sapi sebagai berikut:

	Persiapkan : 115 gr dark chocolate 40 gr mentega tawar 2 cubit garam ½ sdt vanilla 1 butir telur 55 gr gula halus 50 gr tepung protein sedang 5 gr cocoa powder Choco chip
---	--



Campurkan telur dan gula halus
aduk menggunakan mixer
setelah tercampur tambahkan tepung terigu,
cocoa powder, vanilla dan garam
aduk hingga merata



Setelah tercampur tambahkan lelehan dark
caklat yang sudah dicampur dengan margarin
yang dilelehkan secara bersama dengan cara
di taruh dalam wadah yang direndam dalam
air panas
Aduk hingga merata



Setelah semua tercampur, taruh dalam
Loyang yang sudah dilapisi dengan kertas
roti, tipiskan dan ratakan agar tidak ada
bagian dengan tebal yang berbeda, lakukan
pemerataan dtengan tipis agar coklat dapat
menjadi krispi



Selanjutnya taburkan choco chip secara acak
pada atas adonan yang sudah rata.

	Setelah itu di oven dengan suhu 160 c dengan api atas bawah dalam waktu 20 menit.
	Setelah selesai keluarkan dan potong sesuai dengan keinginan atau ukuran persegi setelah selesai, oven kembali tanpa menggunakan alas selama 10 menit dengan suhu yang sama agar adonan menjadi semakin krispi
	Setelah selesai semua tahan pembuatan dan coklat sudah tidak panas coklat krispi sudah dapat dinikmati dan siap untuk di packing
	

Analisi modal dan keuntungan coklat krispi untuk usaha rumahan

Nama Bahan	Berat Bahan	Harga Bahan
Tepung	50 gram	Rp 1.000
Coklat batang	150 gram	Rp12.000
Garam	Dua jumput	Rp 1.000
Margarin	50 gram	Rp 1.500
Coklat bubuk	50 gram	Rp 5.000
Telur	1 butir	Rp 2.000
Gula pasir	60 gram	Rp 1.000
Cochocip	-	Rp 2.000
Vanila extra	-	Rp 1.000
Toples packaging	5 biji	Rp 4.000
Listrik	-	Rp 10.000
Sriker	5 biji	Rp.1.000
Jumlah		Rp 44.000

Perkiraan penjualan sekali resep :

Asumsi terjual 5 bungkus

5 bungkus x Rp.10.000 = Rp50.000

Laba bersih perresep :

Penjualan perresep - modal

Rp.50.000 – Rp.44.000 = Rp.6.000

LABA BERSIH = Rp. 6.000/resep

Dengan demikian generasi muda di desa Ngringin mendapatkan inovasi baru tentang pembuatan coklat krispi yang bisa menambahkan penghasilan dan bisa di terapkan dalam kehidupan serta bisa di pasarkan di UMKM. Generasi Muda sangat antusias dengan kegiatan pendampingan yang di berikan oleh tim pengabdian. Peserta mengikuti kegiatan dengan baik dan berantusiasme dalam membuat coklat krispi. Proses pendampingan dilaksanakan secara bertahap yang di bantu oleh tim pengabdian. Berbagai pertanyaan diajukan oleh peserta dan ditanggapi dengan baik oleh tim pengabdian.



Figure 1 foto bersama setelah kegiatan pembuatan coklat krispi



Figure 2 beberapa peserta yang mengikuti kegiatan

KESIMPULAN

Pentingnya kewirausahaan di kalangan generasi muda untuk mendorong pertumbuhan ekonomi dan inovasi. Tim pengabdian masyarakat Universitas Boyolali memberikan bimbingan pembuatan coklat krispi untuk mendorong generasi muda memulai industri rumahan. Melalui bahan-bahan berkualitas dan promosi yang efektif, UMKM Coklat krispi bertujuan untuk menawarkan produk dengan harga terjangkau dan memperluas basis konsumennya. Implementasi program di Desa Ngringin, Boyolali, berhasil memperkenalkan inovasi pembuatan coklat renyah kepada generasi muda, menumbuhkan semangat dan potensi usaha di masa depan.

DAFTAR PUSTAKA

- Hasan, Hurriah Ali. 2020. *Pendidikan Kewirausahaan: Konsep, Karakteristik dan Implikasi Dalam Memandirikan Generasi Muda*. Volume 11,no.1: 102.
- Widiyono, S. 2019. *Pengembangan Nasionalisme Generasi Muda di Era Globalisasi*. Volume 7, No. 1:15.
- NUGROHO, N. T. (2024). *PEMBERDAYAAN KEWIRAUSAHAAN ANGGOTA KOMISI WARGA DEWASA GKJ MOJOSONGO SURAKARTA MELALUI PELATIHAN PEMBUATAN PUPUK ORGANIK DARI LIMBAH RUMAH TANGGA*. *KRIDA CENDEKIA*, 3(01).
- Fajri, A. (2021). *Peran kewirausahaan dalam pembangunan ekonomi*. *Iqtishodiyah: Jurnal Ekonomi Dan Bisnis Islam*, 7(2), 104-112.
- Arifudin, O., Juhadi, J., Tanjung, R., & Hendar, H. (2020). *Pendampingan Peningkatan Inovasi Produk Makanan Khas Subang Jawa Barat*. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 4(6), 1094-1106.

KRIDA CENDEKIA

VOL 3 NO 3 DESEMBER 2024 - MARET 2025

E-ISSN 2797 006X

- Murniati, M. (2019). *PENGARUH KEPRIBADIAN, PENGETAHUAN KEWIRAUSAHAAN, KREATIVITAS DAN LINGKUNGAN KELUARGA TERHADAP MINAT BERWIRAUSAHA. Riset Pendidikan Ekonomi (JRPE) Volume: 4, Nomor: 2, 1-6.*
- Hamdi, K., Dorris, Y (2019). *Dinamisia: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat: Special Issues 1 "Semangat Perguruan Tinggi Membangun Negeri" Volume 3, Hal 110-116*
- PURWANTO, H., SIDANTI, H., JULIYANTI, W., & AZHARI, I. F. (2024). *KEGIATAN PELATIHAN OPTIMALISASI PEMASARAN DAN PENINGKATAN PENJUALAN MELALUI INOVASI KEMASAN PADA HOME INDUSTRI JENANG MBAH SUMINI KAB. MADIUN. JURNAL PENGABDIAN MASYARAKAT BANGSA, 1(11), 2758-2764.*