

PROPOSAL

PENGEMBANGAN KEARIFAN LOKAL UNTUK KEMAJUAN EKONOMI DAERAH

KLEPON & CINXUE TJOEJ



Tugas projek boga B

Disusun oleh:

- | | | |
|------------------------------|-----------------------------------|---------------------------|
| 1. Elisabeth Andavie P. / X5 | 7. Hanggadhata Mulya M./ X6 | 13. Filzha Julieta D. /X8 |
| 2. Jessica Dinda K.I. / X5 | 8. Kania Silvia Pramudya W. / X6 | 14. Hayu Lindya W.K. /X8 |
| 3. Zhafira Anabelia T. /X5 | 9. Khairunnisa Aifafah / X6 | 15. Maria Adelia P./ X8 |
| 4. Brigitta Rahajeng P. / X6 | 10. Nazhwa Ailsa Herwan R. /X6 | 16. Naomi Kesya P. /X8 |
| 5. Dino El Pasa Robin. / X6 | 11. Raden Ajeng Damara S.Z.K / X7 | 17. Sharon Puteri S.D./X6 |
| 6. Farhan pranata /X6 | 12. Fidelia Satiti Bening P.P /X8 | |

SMA NEGERI 7 YOGYAKARTA

Jl. MT. Haryono No.47, Suryodiningratan, Kec. Mantijeron,

Kota Yogyakarta, Daerah Istimewa Yogyakarta 55141

Telepon: (0274) 377740

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kami panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena dengan rahmat dan karunia-Nya kami sebagai penulis dapat menyelesaikan laporan pengembangan kearifan lokal dengan membuat makanan khas daerah Jawa yaitu klepon.

Adapaun tujuan utama dari penulisan laporan ini untuk memenuhi tugas projek Boga B dan sebagai panduan perencanaan kegiatan pengembangan kearifan lokal.

Kami mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu dan membagi pengetahuannya kepada kami sehingga kami dapat menyelesaikan laporan ini.

Kami menyadari, sebagai seorang pelajar yang masih dalam proses pembelajaran, laporan kami masih jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, kami mengharapkan adanya kritik dan saran yang membangun agar penulisan laporan ini dapat lebih baik lagi.

Yogyakarta, 2 September 2022

Penyusun

DAFTAR ISI

Kata Pengantar	ii
Daftar Isi.....	iii
Daftar Tabel	iv
Daftar Gambar.....	v
Daftar Lampiran.....	iv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan Kegiatan	2
C. Kegunaan Kegiatan	2
D. Kajian Teori	2
E. Visi dan Misi	3
BAB II ISI UTAMA LAPORAN	4
A. Rencana Kegiatan	4
B. Strategi Pemasaran dan Pengembangan Produk	4
C. Proses Pelaksanaan Kegiatan	6
D. Laporan Keuangan	11
BAB III KESIMPULAN DAN SARAN	13
A. Kesimpulan	13
B. Saran.....	13
DAFTAR PUSTAKA.....	14

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Perencanaan Kegiatan Pembuatan Klepon	4
Tabel 2. Alat dan Bahan Klepon.....	11
Tabel 3. Alat dan Bahan Cinxue	11
Tabel 4. Harga Jual Klepon	12
Tabel 5. Harga Jual Cinxue.....	12
Tabel 6. Penerimaan Kotor Klepon	12
Tabel 7. Penerimaan Kotor Cinxue.....	12

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Logo Produk.....	8
Gambar 2. Pamflet Iklan “Klepon Tjoej”	10
Gambar 3. Pamflet Iklan Cinxue	11
Gambar 4. Kemasan Produk	11

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Susunan Panitia Boga.....	15
---------------------------------------	----

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Klepon merupakan salah satu jenis produk pangan dan jajanan tradisional semi basah yang telah dikenal dan beredar di lingkungan masyarakat, termasuk masyarakat Yogyakarta. Klepon termasuk dalam golongan jajanan pasar yang relatif murah dan memiliki cita rasa yang khas sehingga cocok disajikan untuk sarapan, camilan di sore hari maupun untuk makanan ringan pada acara-acara, misalnya arisan.

Klepon memiliki tekstur yang agak kenyal dengan rasa yang manis. Klepon terbuat dari tepung ketan yang dibentuk seperti bola-bola kecil berwarna putih, merah muda, atau hijau (sesuai selera), berisi gula merah, dimasak dengan cara direbus dalam air mendidih dan disajikan dengan parutan kelapa dan garam halus. Klepon biasanya diujakan bersama-sama dengan jajanan tradisional lainnya. Umumnya, klepon yang jual di pasar-pasar tradisional dan pedagang kaki lima di pinggir jalan adalah klepon yang berwarna hijau.

Per 100 gram klepon antara lain terdapat energi 215 kkal (10% AKG), lemak total 3,7 gram (5,52%), protein 3,7 gram (6,17%), karbohidrat total 3,70 gram (12,86%), dan serat pangan 1 gram (3,33%), kalsium 232 mg (21,09%), fosfor 45 mg (6,43%), dan zat besi 3,30 mg (15%). (*Klikdokter.com*)

Cincau hitam atau cao atau janggolan merupakan sejenis agar-agar berwarna hitam kecokelatan yang biasa dikonsumsi sebagai makanan pencuci mulut atau sekadar pelepas dahaga. Minuman cincau hitam sudah sangat terkenal di berbagai kalangan masyarakat Indonesia, masuk dalam menu minuman di warung sederhana pinggir jalan sampai ke restoran maupun hotel. Manfaat cincau hitam cukup beragam, antara lain digunakan sebagai pengobatan tradisional untuk obat batuk, tekanan darah tinggi, diare, sembelit, menurunkan demam, mengobati panas dalam, menjaga kesehatan sistem pencernaan, mengatasi perut kembung, dan membantu mengobati malaria.

Cincau hitam memiliki kandungan karbohidrat, kalsium, fosfor, vitamin (A, B1, dan C), sejumlah air, dan kalornya yang rendah. (*health.grid.id*)

B. Tujuan Kegiatan

1. Lebih mendalami dan mengembangkan kearifan lokal makanan khas daerah.
2. Agar terlatih untuk membuat makanan atau minuman tradisional.
3. Melestarikan makanan/minuman tradisional.
4. Membuat variasi warna dan isian makanan atau minuman tradisional.
5. Memberikan kesempatan kepada siswa untuk mempromosikan sebuah usaha makanan.
6. Mendapatkan keuntungan dari promosi dan hasil penjualan.

C. Kegunaan Kegiatan

1. Dapat mengetahui bagaimana cara pembuatan klepon sebagai bentuk untuk melestarikan klepon sebagai makanan tradisional yang sekarang sudah cukup jarang ditemui.
2. Dapat membangun kerjasama yang baik antar anggota pada proses pembuatan klepon.
3. Dapat berlatih secara langsung pengembangan kearifan lokal diantaranya pembuatan klepon.
4. Menambah pengalaman.
5. Menjadikan siswa mandiri, kreatif, dan inovatif.
6. Menambah ekonomi masyarakat.

D. Kajian Teori

Klepon atau kelepon adalah jenis makanan tradisional atau kue tradisional Indonesia yang termasuk kelompok jajanan pasar. Makanan ini terbuat dari tepung beras ketan yang dibentuk seperti bola-bola kecil dan diisi dengan gula merah lalu direbus dalam air mendidih. Klepon yang sudah masak lalu digelindingkan diatas parutan kelapa. Biasanya klepon diletakan di wadah yang terbuat dari daun pisang.

Menurut sejarahnya bahwa klepon atau kelepon adalah sejenis makanan tradisional atau kue tradisional Indonesia yang termasuk kedalam kelompok jajanan pasar. Makanan ini terbuat dari tepung beras ketan yang dibentuk seperti bola-bola kecil dan diisi dengan gula

merah lalu direbus didalam air mendidih. Klepon yang sudah masak lalu digelindingkan diatas parutan kelapa agar melekat, sehinga klepon nampak berbalur parutan kelapa. Biasanya klepon diletakan didalam wadah yang terbuat dari daun pisang.

E. Visi dan Misi

A. Visi

Implementasi, pengembangan, inovasi, dan modifikasi kearifan lokal.

B. Misi

- Mengenalkan makanan tradisional klepon kepada peserta didik dan masyarakat.
- Melestarikan makanan tradisional.
- Lebih mendalami kearifan lokal.

BAB II

ISI UTAMA PROPOSAL

A. Rencana Kegiatan

Di bawah ini adalah tabel tentang perencanaan kegiatan pembuatan klepon:

Tabel 1. Perencanaan Kegiatan Pembuatan Klepon

NO	Jenis Kegiatan	Waktu	Keterangan
1	Eksperimen 1	Jum'at, 19 Agustus 2022	Melakukan percobaan pertama tanpa variasi.
2	Gladi bersih & Pembuatan ppt	Kamis, 25 Agustus 2022	Gladi bersih dan pembuatan untuk presentasi.
3	Presentasi	Jum'at, 26 Agustus 2022	Presentasi tentang "Klepon Tjoej"
4.	Eksperimen 2	Kamis, 1 September 2022	Melakukan percobaan dengan variasi.
5.	Evaluasi Eksperimen	Jum'at, 2 September 2022	Mengevaluasi untuk selebrasi.
6.	Selebrasi	Kamis- Jum'at, 8-9 September 2022	Menjual dan mempromosikan produk.

B. Strategi Pemasaran dan Pengembangan Produk

Kami menggunakan strategi 4P dalam strategi pemasaran dari produk kami. Strategi tersebut meliputi *Product* (produk), *Price* (harga), *Place* (tempat), *Promotion* (promosi)

1. *Product* (produk)

Pemilihan bahan klepon menggunakan bahan yang berkualitas tanpa pengawet. Kami juga menyajikan tampilan yang menarik dengan ukuran klepon yang hampir sama dan rapi pengemasannya.

Untuk lebih menarik minat pembeli kami juga memproduksi minuman cincau susu yang segar dan bergizi. Bahan yang kami gunakan untuk pembuatan cincau adalah bahan alami tanpa pengawet.

2. *Price* (harga)

Harga klepon yang kami jual berdasarkan hasil pertimbangan dan survei sehingga kami menghasilkan harga yang kompetitif dan terjangkau sesuai target pasar kami yaitu warga SMAN 7 Yogyakarta.

3. Place (tempat)

Kami sepakat untuk tempat penjualan akan memanfaatkan media online dengan aplikasi yang sudah disediakan berupa Instagram dan WhatsApp dengan cara PO (Pre Order) maupun secara langsung di kantin sekolah SMAN 7 Yogyakarta.

4. Promotion (promosi)

Sebelum meluncurkan produk kami untuk dijual kami memberikan *tester* kepada mereka. Tidak lupa meminta untuk memberikan masukan kepada produk kami yang diharapkan agar produk kami lebih berkembang. Selain itu kami juga memanfaatkan media sosial karena lebih efektif untuk mempromosikan produk kami dengan harapan lebih dikenal banyak orang.

Cara mempromosikan produk:

a) Media Promosi

Kami memfokuskan penjualan di SMAN 7 Yogyakarta secara langsung melalui kantin sekolah. Selain itu kami juga mempromosikan produk kami di media sosial seperti Instagram (@klepontjoej) dan WhatsApp (Bening:081325074492).

b) Pendistribusian Produk

Pendistribusian “Klepon Tjoej” kepada konsumen dapat kami lakukan dengan menitipkan produk kami di kantin sekolah. Konsumen yang pesan melalui media sosial akan dilayani dengan sistem pre order dan COD (Cash On Delivery).

Kegiatan strategi pemasaran lainnya:

a. Sasaran Penjualan Produk

Kami akan menjual produk klepon di kantin-kantin sekolah karena target pasar kami adalah sekolah dan untuk melestarikan makanan tradisional dikalangan anak muda.

b. Keunggulan dan Ide Pengembangan Produk

Keunggulan produk kami adalah kami dapat memodifikasi makanan dan minuman tradisional dengan tetap mengikuti perkembangan zaman. Dengan menambahkan rasa dan warna baru pada klepon, serta pemodifikasian cincau tradisional menjadi cincau susu. Sehingga, mudah diterima oleh kalangan anak muda.

C. Proses Pelaksanaan Kegiatan

Hari & Tanggal : Jumat, 19 Agustus 2022

Tempat : X-5

Waktu : 07.15 – Selesai

Proses pelaksanaan kegiatan usaha makanan khas daerah yang dimodifikasi meliputi:

1. Proses Pembuatan

➤ Klepon

Alat:

- a) Baskom
- b) Panci
- c) Sendok
- d) Piring saji
- e) Talenan
- f) Gelas
- g) Pisau
- h) Spatula
- i) Kompor
- j) Saringan
- k) Timbangan
- l) Sarung tangan
- m) Cup mika
- n) Tusukan

Bahan:

Adonan Klepon:

- a) Tepung ketan (500 gram)
- b) Tepung beras (200 gram)
- c) Air (1200 ml)
- d) Gula pasir (100 gram)
- e) Garam secukupnya

- f) Pasta pandan secukupnya, pewarna makanan

Baluran:

- a) Kelapa parut secukupnya
- b) Daun pandan

Isian:

- Gula merah (100 gram)
- Coklat

Rebusan:

- a) Air secukupnya
- b) Minyak goreng
- c) Tiga lembar daun panda

Langkah Pembuatan:

1. Kukus kelapa parut & daun pandan selama 10 menit.
2. Rebus air 400 ml air dan 5 sdm gula pasir hingga gulanya larut.
3. Potong-potong gula merah menjadi kecil.
4. Campurkan tepung beras, tepung ketan, dan garam.
5. Campurkan air dan pasta pandan lalu masukkan ke campuran tepung beras, tepung ketan, dan garam. Kemudian aduk menggunakan tangan.
6. Siapkan wadah yang sudah dilumuri tepung.
7. Bentuk-bentuk adonan luar klepon dengan cara dipipihkan, lalu diisi gula merah. Selanjutnya dibulat-bulatkan.
8. Rebus air hingga mendidih, tambahkan sedikit minyak, dan 3 lembar daun pandan. Kemudian masukkan klepon ke air rebusan.
9. Rebus hingga mengambang.
10. Tiriskan. Tunggu hingga dingin.
11. Baluri klepon dengan kelapa parut yang sudah dikukus.

➤ **Cinxue (Cincau Susu)**

Alat:

- a) Gelas / cup
- b) Sendok
- c) Sedotan
- d) Pisau

Bahan:

- a) Susu kental manis
- b) Cincau hitam
- c) Es batu

Langkah pembuatan:

1. Tuang susu kental manis secukupnya ke dalam gelas.
2. Tambahkan air, lalu aduk.
3. Masukkan cincau yang telah dipotong ke dalam gelas yang sudah terdapat campuran air dan susu kental manis.
4. Tambahkan es batu secukupnya.

b) Bentuk Promosi



Gambar 1. Logo Produk

Klepon Tjoej kami ambil dari dari ejaan lama dimana tj dibaca c, ce dibaca u dan dan j dibaca y sehingga “tjoej” dibaca “cuy”.

• **Filosofi klepon:**

Klepon mempunyai makna kesederhanaan. Hal ini karena semua bahan klepon mudah didapat dan tidak membutuhkan bahan yang ribet. Cara membuatnya pun tidak membutuhkan keahlian khusus. Jika dikaitkan dengan kehidupan, kesederhanaan berarti menghindarkan seseorang dari menghindarkan harta.

Rasa manis di klepon melambangkan kebaikan hati seseorang walaupun tidak terlihat dari luar. Sementara itu, baluran kelapa pada klepon mengingatkan adanya tahapan untuk mencapai kebahagiaan. Maksudnya adalah untuk mendapatkan kelapa kita harus membersihkan kulitnya luar kelapa, sabut, hingga batoknya. Dan hal ini membutuhkan kesabaran.

Warna hijau pada klepon yang berasal dari daun pandan juga memiliki makna tersendiri yaitu kesejahteraan dan kesuburan. Tak heran jika zaman dahulu klepon kerap dihadirkan sebagai panganan dalam setiap acara syukuran.

• **Filosofi Cinxue**

Meskipun cincau pertama kali ditemukan di Tionkok, namun cincau juga banyak diolah dan dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia, sayangnya di jaman sekarang ini banyak anak muda yang lebih memilih makanan dan minuman modern sehingga kami memilih mengolah cincau ditambah susu.

•Pamflet Iklan



Gambar 2. Pamflet Iklan “Klepon Tjoej”



Gambar 3. Pamflet Iklan Cinxue

•Kemasan



Gambar 4. Kemasan Produk

C. Laporan Keuangan

1. Alat dan Bahan

Tabel 2. Alat dan Bahan Klepon

Rencana Perhitungan Selebrasi			
No	Bahan dan Alat	Jumlah	Harga
1	Tepung Ketan	1 kg	20.000
2	Tepung Beras	200 gr	3.000
4	Kelapa Parut	200 gr	4.000
6	Gula Merah	150 gr	3.000
7	Gula Pasir	200 gr	4.000
8	Coklat	250 gr	12.500
9	Pasta pandan	5 ml	800
10	Gas	1	20.000
11	Tusuk gigi	1 pack	5.000
Total			72.300

Tabel 3. Alat dan Bahan Cinxue

No	Bahan dan Alat	Jumlah	Harga
1	Susu kental manis	500 gr	45.000
2	Cincau	1	10.000
3	Cup	1 pack	20.000
4	Sedotan	1 pack	8.000
5	Es batu	1 pack	15.000
Total			98.000

2. Harga Jual

Tabel 4. Harga Jual klepon

No	Cup	Harga
1	1 cup gula jawa (isi 4)	2.500
2	1 cup campur (isi 4)	3.000
3	1 cup coklat (isi 4)	3.500

Tabel 5. Harga Jual Cinxue

No	Gelas/ Cup	Harga
1	1 cup	4.000

3. Penerimaan Kotor

Tabel 6. Penerimaan Kotor Klepon

Jenis makanan	Jumlah	Harga	Total
Klepon gula jawa	25	2.500	62.500
Klepon coklat	25	3.500	87.500
Total			150.000

Tabel 7. Penerimaan Kotor Cinxue

Jenis minuman	Jumlah	Harga	Total
Cinxue (cincau susu)	45	4.000	180.000

4. Pendapatan Bersih (Laba)

- Klepon tjoej = Penerimaan kotor – total biaya
= Rp150.000 – Rp72.300
= Rp77.700
- Cinxue = Penerimaan kotor - total biaya
= Rp180.000 – 98.000
= Rp82.000

Total Laba = Rp77.700 + Rp82.000
= Rp159.700

BAB III

KESIMPULAN DAN SARAN

A. KESIMPULAN

Saat ini peminatan masyarakat terhadap makanan dan tradisional semakin menurun. Hal ini disebabkan karena banyak jenis makanan dan minuman dari luar negeri yang masuk dan diminati oleh masyarakat Indonesia dibanding makanan dan minuman tradisional yang khas dari Indonesia. Berdasarkan uraian diatas, maka kami berinisiatif untuk membangkitkan dan meningkatkan eksistensi makanan dan minuman tradisional khususnya kue **klepon dan Cinxue (cincau susu)**. Meskipun tidak semudah itu untuk mengangkat makanan tradisional di tengah-tengah modernisasi dan globalisasi ini, maka kami berusaha memodifikasi klepon dengan variasi baru yaitu warnanya yang menarik dan rasanya yang baru. Lalu untuk minuman, kami membuat cincau dan menambahkan susu agar rasanya semakin disukai oleh masyarakat.

Hasil produksi klepon dan Cinxue (cincau susu), kami menjual langsung kepada konsumen. Usaha kami ini membutuhkan modal awal sebesar Rp.94.500.

B. SARAN

Saran yang ingin penulis sampaikan, bahwa klepon dan cinxue sebagai produk usaha pilihan kami merupakan makanan dan minuman yang sudah familiar di kalangan masyarakat Indonesia sehingga kami membuat modifikasi rasa dan tampilan agar konsumen lebih tertarik dan tidak merasa bosan terhadap produk kami. Ditunjang dalam memulai sebuah usaha ini, diperlukan perencanaan yang tepat dan pertimbangan matang di berbagai aspek supaya tidak mengalami kerugian.

Penulis berharap pembuatan perencanaan usaha berbentuk makalah ini dapat bermanfaat bagi para pembaca dan pengusaha kuliner yang ingin menjalankan usaha sesuai makalah ini. Penulis juga menyadari bahwa makalah ini masih banyak kekurangan, oleh karena itu mohon masukan dan sarannya.

DAFTAR PUSTAKA

Hotnida Novita Sary. 2020. Kandungan Nutrisi Klepon. <https://www.klikdokter.com/gaya-hidup/diet-nutrisi/viral-bicarakan-klepon-ini-kandungan-nutrisi-camilan-tradisional-itu>

Ine Yulita Sari. 2021. Manfaat Cincau Hitam. <https://health.grid.id/read/352650360/6-manfaat-cincau-hitam-untuk-kesehatan-sayang-jika-dilewatkan-sebagai-menu-buka-puasa?page=all>

Huskar. 2016. Kajian Pustaka Kelpon. <http://huskarsmapa.blogspot.com/2015/11/kajian-pustaka-kelepon.html?m=1>

Resep Abi. 2020. Resep Kue Klepon Tepung Ketan Isi Gula Merah Mudah Praktis dan Ekonomis. <https://youtu.be/pZLZIw451Uc>

GV Helyana. 2011. Latar Belakang Klepon. <http://ejournal.uajy.ac.id/1539/2/1BL00968.pdf>

DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN 1.

SUSUNAN PANITIA BOGA

Fasilitator : Ibu Endah Partiningsih, S.Pd,

Ketua : Dino El Pasa Robin/X6

- **Pengurus:**

1. Wakil: Khairunnisa Afifah/X6

2. Sekretaris 1: Jessica Dinda K.I./X5

Sekretaris 2: Elizabeth Andavie P./X5

3. Bendahara 1: Brigitta Rahajeng P./X6

Bendahara 2: Maria Adelia P./X8

- **Tim Pencari Ide/ Referensi**

1. Zhafira Anabelia Thea/X5

2. Naomi Kesya Putri/X8

3. Nazhwa Ailsa Herwan.R./X6

4. Farhan Pranata/X6

- **Tim Marketing & Pemasaran**

1. Hayu Lindya Wulan.K./X8

2. Hanggadhata Mulya Montanu/X6

3. Kania Silva Pramudya Wardani/X6

4. Fidelia Satiti Bening P.P./X8

- **Tim Dokumentasi & Publikasi**

1. Sharon Puteri Sion Daniel/X6

2. RA Damara Sahasika Zora. K./X7

3. Filzha Julieta Diwan/X8

- **Tim Pembuatan** Seluruh anggota Boga B