

MENUMBUHKAN KREATIFITAS SANTRI DENGAN MEMBUAT MAKANAN KEKINIAN DI PONDOK PESANTREN DARUL FURQON RAMADHAN GUNUNG SINDUR BOGOR

¹⁾Ahmad Feriyadi, ²⁾Abdul Majid, ³⁾Berita Natalia Sianipar ⁴⁾Berni Nurhayati, ⁵⁾ Annisa Nurfitrianingrum, dan ⁶⁾Asep Sumantri
Mahasiswa Prodi D-III Sekretari Universitas Pamulang

ABSTRACT

In general, typical snacks from Indonesia are classified as traditional snacks. When compared to modern snacks, traditional snacks are far superior in terms of benefits, nutrition and ingredients used. Judging from the manufacturing process, traditional snacks use complex ingredients with traditional manufacturing processes. As for modern snacks, the use of basic ingredients is minimal and uses a lot of flavorings and preservatives. Quoted from Kompasiana, the only advantage of modern snacks is the use of preservatives that increase the durability of modern snacks but are not good for human consumption if consumed in large quantities. From the comparison between traditional snacks and modern snacks, we should prefer to consume traditional snacks rather than modern snacks. With these reasons and foundation, together we want to foster the creativity of the students at Darul Furqon Ramadhan Islamic Boarding School to have the skills to make healthy and nutritious contemporary food. Early creativity is very important for students in improving good human resources. In the presentation of making sweet potato balls that we made, the aim was that the students could understand how to make contemporary traditional food. The students at the foundation in seeing business opportunities using traditional food ingredients. We are happy and proud to be able to carry out PKM at the Darul Furqon Ramadhan Foundation Gunung Sindur, Bogor.

Keywords: *Creativity, Students, and Food*

ABSTRAK

Pada umumnya jajanan khas dari Indonesia tergolong sebagai jajanan tradisional. Jika dibandingkan snack modern, jajanan tradisional jauh lebih unggul dari segi manfaat, gizi dan bahan-bahan yang digunakan. Dilihat dari proses pembuatannya, jajanan tradisional menggunakan bahan-bahan yang kompleks dengan proses pembuatan yang tradisional. Sedangkan untuk snack modern, penggunaan bahan dasar yang minim serta menggunakan banyak perasa dan bahan pengawet. Dikutip dari Kompasiana, satu-satunya keunggulan dari snack modern yaitu penggunaan bahan pengawet yang meningkatkan masa ketahanan dari snack modern akan tetapi tidak baik dikonsumsi oleh manusia apabila dikonsumsi dalam jumlah yang banyak. Dari perbandingan antara jajanan tradisional dengan snack modern, maka selayaknya kita lebih memilih untuk mengkonsumsi jajanan tradisional dari pada snack modern. Dengan alasan dan landasan tersebut kami bersama-sama ingin menumbuhkan kreativitas santriwan dan santriwati di Pondok Pesantren Darul Furqon Ramadhan untuk mempunyai keterampilan membuat makanan kekinian yang sehat dan bergizi. Kreativitas sejak dini sangat penting bagi para santri dalam meningkatkan sumber daya manusia yang baik. Dalam presentasi pembuatan bola ubi yang kami buat, bertujuan agar para santri dapat memahani bagaimana membuat makanan tradisional kekinian. Para santri di yayasan tersebut

dalam melihat peluang bisnis dengan menggunakan bahan makanan tradisional. Kami senang dan bangga karena dapat melaksanakan PKM di Yayasan Darul Furqon Ramadhan Gunung Sindur, Bogor.

Kata Kunci: Kreativitas, Santri, dan Makanan

PENDAHULUAN



Gambar 1 Uji Coba Pembuatan Makanan Kekinian

Pekan Kreativitas Mahasiswa adalah suatu kegiatan yang bertujuan membantu masyarakat tertentu dalam beberapa aktivitas tanpa mengharapkan imbalan dalam bentuk apapun. Secara umum program ini dirancang oleh berbagai universitas yang ada di Indonesia untuk memberikan kontribusi nyata bagi bangsa Indonesia, khususnya dalam mengembangkan kesejahteraan dan kemajuan bangsa Indonesia. Pekan Kreativitas Mahasiswa merupakan salah satu bagian dari Universitas Pamulang.

Dengan perkembangan zaman dan teknologi maka orang sekarang mulai berhati-hati dalam memilih dan membeli makanan, karena pada masa kini banyak makanan yang dibuat dengan

menggunakan bahan kimia yang berbahaya. Sebagian masyarakat kelas bawah, memilih makanan hanya berpedoman pada rasanya yang enak dan murah. Dua hal inilah yang menjadi prioritas utama mereka dalam membeli makanan. Mereka tidak begitu memikirkan kandungan yang terdapat dalam makanan tersebut. Untuk itulah kami bermaksud untuk membuat generasi pembuat salah satu makanan yang banyak diminati pada saat ini, kita ketahui di Indonesia khususnya provinsi Banten banyak beraneka ragam kue tradisional yang memiliki rasa yang enak dengan harga yang murah dan aman untuk dikonsumsi karena tidak menggunakan bahan kimia yang berbahaya, serta memiliki kandungan gizi yang cukup dan dapat mempertahankan beraneka ragam kue tradisional khas yang ada di seluruh nusantara.

Pada umumnya jajanan khas dari Indonesia tergolong sebagai jajanan tradisional. Jika dibandingkan snack modern, jajanan tradisional jauh lebih unggul dari segi manfaat, gizi dan bahan-bahan yang digunakan. Dilihat dari proses pembuatannya, jajanan tradisional menggunakan bahan-bahan yang kompleks

dengan proses pembuatan yang tradisional. Sedangkan untuk snack modern, penggunaan bahan dasar yang minim serta menggunakan banyak perasa dan bahan pengawet. Dikutip dari Kompasiana, satu-satunya keunggulan dari snack modern yaitu penggunaan bahan pengawet yang meningkatkan masa ketahanan dari snack modern akan tetapi tidak baik dikonsumsi oleh manusia apabila dikonsumsi dalam jumlah yang banyak. Dari perbandingan antara jajanan tradisional dengan snack modern, maka selanjutnya kita lebih memilih untuk mengonsumsi jajanan tradisional daripada snack modern.



Gambar 2 Panitia PKM Prodi D-III Sekretari

Dengan alasan dan landasan tersebut kami bersama-sama ingin menumbuhkan kreativitas santriwan dan santriwati di Pondok Pesantren Darul Furqon Ramadhan untuk mempunyai keterampilan membuat makanan kekinian yang sehat dan bergizi.

METODE PELAKSANAAN

Setelah kami melakukan *survey* ke Pondok Pesantren Darul Furqon Ramadhan dan mengamati apa saja permasalahan yang ada, maka kami sepakat untuk mengambil judul Pengabdian Kepada Masyarakat sebagai berikut: “Menumbuhkan Kreativitas Santri Dengan Membuat Makanan Kekinian di Pondok Pesantren Darul Furqon Ramadhan Gunung Sindur Bogor.” Langkah berikut yang kami lakukan adalah dengan membuat proposal PKM yang kami ajukan kepada Ketua Program Studi D-III Sekretari.

Proposal PKM yang diajukan kemudian akan di *review* oleh *reviewer* untuk kemudian disetujui oleh Ketua Program Studi D-III Sekretari. Setelah proposal PKM disetujui oleh Ketua Program Studi D-III Sekretari, maka kami melakukan berbagai persiapan terutama menyiapkan materi yang akan kami sampaikan pada kegiatan Pekan Kreativitas Mahasiswa (PKM) untuk Menumbuhkan Kreativitas Santri Dengan Membuat Makanan Kekinian di Pondok Pesantren Darul Furqon Ramadhan Gunung Sindur Bogor.

Berikut adalah tahapan-tahapan yang dilakukan oleh kelompok pelaksana Pekan Kreativitas Mahasiswa (PKM):

1. Tahap Persiapan
 - a. Survei awal.

- b. Pemantapan dan penentuan lokasi dan sasaran.
2. Penyusunan bahan atau materi meliputi: peralatan dan bahan pembuatan bola ubi.
 3. Tahap Pelaksanaan Pelatihan
 Pada tahap ini akan dijelaskan mengenai cara menumbuhkan kreatifitas di Pondok Pesantren Darul Furqon Ramadhan, Gunung Sindur, Bogor dan memberikan praktek dalam membuat makanan kekinian yang sehat dan bergizi di Pondok Pesantren Darul Furqon Ramadhan, Gunung Sindur, Bogor.

HASIL DAN PEMBAHASAN



Gambar 3 *Tester Bola Ubi kepada Santri*

Ketika kondisi masyarakat Gunung Sindur yang tradisional dan kurangnya pengetahuan tentang Ilmu pendidikan, baik formal maupun diniyah, seorang Dosen yang sudah menikah yang bernama Bapak Zaki Zainal Arifin S.S., M.Pd dalam

rangka menyebarkan agama islam dan memperjuangkan pendidikan bagi para santri, dengan harapan memiliki ahlak yang berharga diri tinggi dengan kualitas sumber daya manusia yang lebih baik serta berbudi pekerti luhur yang berbasis al-qur'an dan al-hadis.

1. Visi Yayasan Darul Furqon Ramadhan Gunung Sindur, Bogor

“Menjadi lembaga pendidikan yang berbarokah berasaskan al-Qur'an dan hadits dengan pemahaman salaf shalih dalam aqidah, ibadah, akhlaq dalam tatanan kehidupan bermasyarakat Negara Kesatuan Republik Indonesia.”

2. Misi Yayasan Darul Furqon Ramadhan Gunung Sindur, Bogor

- a. Membekali santri dengan ilmu-ilmu alat secara sistematis sehingga mampu membaca literature Islam yang berbahasa Arab.
- b. Melatih dan membiasakan diri beribadah sesuai aturan agama.
- c. Menjadikan hafalan al-Qur'an sebagai prioritas utama.
- d. Mencetak generasi berakhlaq mulia.
- e. Mempersiapkan generasi yang tangguh dan siap berdakwah.
- f. Membekali ketrampilan yang sesuai dengan kebutuhan di lapangan.

Pembahasan dan hasil dari Menumbuhkan Kreatifitas Santri Dengan Membuat Makanan Kekinian Di Pondok Pesantren Darul Furqon Ramadhan Gunung Sindur Bogor adalah dengan praktek Pembuatan Bola Ubi Ungu Isi Coklat. Adapun bahan-bahannya sebagai berikut:

1. 500 gram ubi ungu
2. 3 sdm tepung terigu
3. 1 sdm tepung tapioka
4. 1 sdm margarin
5. sesuai selera Gula
6. 1/2 sdt garam
7. Bahan Pencelup :
8. Terigu
9. Air
10. Tepung roti

Isian:

Dark coklat atau meses coklat

Adapun langkah-langkahnya sebagai berikut:



Gambar 4 Cara Pembuatan Bola Ubi

1. Kupas dan cuci ubi lalu kukus sampai matang, setelah matang angkat lalu haluskan, campurkan terigu, tepung tapioka, margarin, gula dan garam sampai tercampur rata dan bisa dibentuk.
2. Bentuk bulat adonan ubi dan beri isian dengan dark coklat yg sudah di cingcang atau meses.
3. Celupkan pada terigu yang sudah dicairkan dengan air lalu celupkan lagi ke tepung roti. Goreng hingga kuning keemasan.



Gambar 5 Tampilan Bola Ubi

4. Angkat dari wajan dan Bola Ubi Ungu Isi Coklat siap disajikan.

KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil pelaporan dan pembahasan yang telah di uraikan oleh penulis, maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Kreativitas sejak dini sangat penting bagi para santri dalam meningkatkan sumber daya manusia yang baik.

2. Dalam presentasi pembuatan bola ubi yang kami buat, bertujuan agar para santri dapat memahani bagaimana membuat makanan tradisional kekinian.
3. Para santri di yayasan tersebut dalam melihat peluang bisnis dengan menggunakan bahan makanan tradisional. Kami senang dan bangga karna dapat melaksanakan PKM di Yayasan Darul Furqon Ramadhan Gunung Sindur, Bogor.

Penulis juga menyarankan agar adanya kebijakan yang baik dan konsisten dari Yayasan Darul Furqon Ramadhan Gunung Sindur, Bogor dalam memberikan pengetahuan serta pelatihan mengasah kreativitas guna menghasilkan santri yang memiliki kualitas sumber daya manusia yang baik Griya Asri Bersih Pamulang Barat, Tangerang Selatan.

DAFTAR PUSTAKA

- Al-Khalili, Amal Abdussalam. 2005. *Mengembangkan Kreativitas Anak*. Jakarta: Pustaka Al-Kautsar
- Al-Hijaj, Yusuf abu, *Kreatif atau Mati*, terj. Lilik Rochmat Surakarta: al-Jadid, 2010.
- Primadi Tabrani. 2006. *Kreativitas & Humanitas*, Yogyakarta:Jalasutra.
- Sarah, Nur Aini. 2014. *Bahasa Non Verbal Dalam Komunikasi*. Vol 1, No 2.

The Classic Latin Dictionary, 1961. Chicago:Follet Publishing Company.

Utami Munadar, 2011. *Pengembangan Kreativitas Anak Berbakat*,