

## JAJANAN TRADISIONAL ONDE-ONDE PELANGI BERBAGAI ISIAN SEBAGAI UPAYA MENINGKATKAN KREATIVITAS MAHASISWA YANG BERNILAI JUAL

Arisah<sup>1\*</sup>, Afia utari<sup>2</sup>, Afdal<sup>3</sup>, Suci Ramadani<sup>4</sup>, Samsinar<sup>5</sup>

Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Muhammadiyah Palopo Jln. Jendral Sudirman No. Km 03, Binturu, Kec. Wara Sel., Kota Palopo, Sulawesi Selatan 91922

\*e-mail korespondensi: [Arisahnasir940@gmail.com](mailto:Arisahnasir940@gmail.com), [afiautari18@gmail.com](mailto:afiautari18@gmail.com),

[afdalafdal070704@gmail.com](mailto:afdalafdal070704@gmail.com), [sucicici041103@gmail.com](mailto:sucicici041103@gmail.com), [samsinar@umpalopo.ac.id](mailto:samsinar@umpalopo.ac.id)

### Abstract

*Traditional food is food that is usually consumed by a group of people and has its own characteristics. Nowadays traditional food is rarely found. This is because some people have a mindset that considers traditional food to be old-fashioned, so they follow what is currently trending. Onde-onde itself is thought to have been brought by immigrants from China who then developed widely in Indonesia. The name onde-onde comes from a group of snacks made from boiled wheat flour or sticky rice flour and then sprinkled with sesame on the surface or skin. Many people vary onde-onde into variations, which include onde-onde containing brown sugar, green beans, cheese, cassava and so on. These variations will definitely attract people's interest in tasting the onde-onde snack again. The aim of the student creativity program (PKM-K) is to increase students' interest in entrepreneurship in making food into creative food products that have selling value. The methods for implementing PKM-K are input, process, output and evaluation. The results of this activity start from the production process, namely preparing materials and tools, until the onde-onde is ready to be marketed. The output of the process of making onde-onde is ready to be sold and marketed to consumers and the last stage is the evaluation, namely checking the finished onde-onde, then reviewing again. This program will be implemented in Palopo City, especially among students with strategic activity locations and good implementation methods. input process.*

**Keywords:** *onde-onde, snack innovation, traditional snacks, creativity*

### Abstrak

Makanan tradisional adalah makanan yang biasanya dikonsumsi oleh sekelompok masyarakat dan memiliki ciri khas tersendiri. Saat ini makanan tradisional sudah jarang ditemukan. Hal ini disebabkan sebagian masyarakat memiliki pola pikir yang menganggap makanan tradisional adalah hal yang kuno sehingga mereka mengikuti apa yang tengah menjadi tren saat ini. Onde-onde itu sendiri diduga dibawa pendatang dari Tiongkok yang kemudian berkembang luas di Indonesia. Nama onde-onde berasal dari sekelompok camilan yang terbuat dari tepung terigu ataupun tepung ketan yang direbus kemudian permukaan atau bagian kulitnya ditaburi wijen. Banyak masyarakat yang memvariasikan onde-onde menjadi bervariasi, yang meliputi ada onde-onde yang isinya gula merah, kacang hijau, keju, ketela dan lain sebagainya. Diantara variasi tersebutlah yang pasti akan menarik kembali minat masyarakat untuk mencicipi camilan onde-onde.. Tujuan dari program kreativitas mahasiswa (PKM-K) adalah untuk meningkatkan minat mahasiswa dalam berwirausaha membuat makanan menjadi suatu produk kreasi makanan yang memiliki nilai jual. Metode pelaksanaan PKM-K ini adalah input, proses, output dan evaluasi. Hasil dari kegiatan ini dimulai dari proses produksi yaitu menyiapkan bahan dan alat, hingga onde-onde siap di pasarkan. Luaran dari proses pembuatan onde-onde siap dijual dan dipasarkan kepada konsumen dan terakhir tahap evaluasi yaitu pengecekan onde-onde yang sudah jadi, kemudian meninjau kembali program ini akan dilaksanakan di Kota Palopo, terutama di kalangan mahasiswa dengan lokasi kegiatan yang strategis dan metode pelaksanaan berbasis proses input.

**Kata Kunci:** onde-onde, inovasi jajanan, jajanan tradisional, kreativitas

Accepted: 2024-03-18

Published: 2024-04-30

## PENDAHULUAN

Makanan tradisional merupakan bentuk budaya yang penting bagi masih diawetkan. Makanan tradisional bukan hanya tentang cita-cita selera yang mengundang selera, sekaligus menyimpan berbagai kekayaan lokal sebagai sumber dan cara hidup yang diberikan kepada masyarakat (Rinjani et al., n.d.). Pada era globalisasi kini tidak dapat dipungkiri bahwa terdapat perubahan budaya dan perilaku masyarakat salah satunya yaitu dalam selera konsumsi jajanan tradisional, padahal jajanan tradisional juga merupakan bentuk sebuah budaya dan dapat menjadi identitas sebuah daerah. Onde-onde adalah jajanan tradisional asal Mojokerto yang terbuat dari bahan tepung ketan yang kulitnya dilapisi wijen dan terdapat isian kacang hijau di dalamnya. Onde-onde adalah makanan tradisional yang terbuat dari tepung ketan sebagai bahan utama, yang digoreng atau direbus serta permukaannya ditaburi dengan biji wijen. Mojokerto, Jawa Timur merupakan kota asal makanan khas ini sehingga Mojokerto dijuluki sebagai "kota onde-onde" (Fajrin & Suprayitno, 2023). Onde-onde memiliki macam-macam variasi, yang paling dikenal adalah onde-onde yang terbuat dari tepung ketan (Adimarta et al., 2023).

Makanan tradisional saat ini sudah sangat jarang ditemukan karena adanya perubahan zaman. Sebagian masyarakat menganggap makanan dan tradisional adalah panganan yang sudah ketinggalan zaman, sehingga sekarang makanan tersebut sudah ditinggalkan oleh masyarakat, dan mulai beralih pada kehidupan modern. Padahal makanan tradisional adalah wujud warisan nenek moyang yang harus tetap dijaga dan dilestarikan keberadaannya (Richter et al., n.d.). Makanan tradisional adalah makanan yang biasanya dikonsumsi oleh sekelompok masyarakat dan memiliki ciri khas tersendiri (Purwaning Tyas, 2017). Contoh dari jajanan tradisional yaitu onde-onde, cenil, bakpia, surabi, dll. Salah satu jajanan tradisional yang sudah jarang ditemukan adalah onde-onde (Wulandari, 2019). Onde-onde adalah salah satu jajanan pasar yang berasal dari tepung ketan yang dibentuk menjadi bulatan, biasanya isianya berupa kacang hijau, dilumuri wijen, dan digoreng hingga kecoklatan. Tepung ketan merupakan bahan baku pembuatan kue atau jajanan tradisional sebagai bahan pengikat, salah satunya adalah onde-onde. Saat ini tepung ketan sudah banyak dijual di pasaran dalam bentuk tepung halus sehingga sangat mudah didapatkan. Proses pembuatan tepung ketan yaitu beras ketan direndam selama 2-3 jam, lalu dicuci bersih dan ditiriskan.

Pengetahuan masyarakat akan variasi rasa dari onde-onde rainbow, tidak hanya rasa original (kacang hijau) tapi juga ada varian rasa keju, blueberry, dan pandan. Mitra bisa menambah keterampilannya dalam penambahan varian-varian baru (Mauludhani et al., 2023). Onde-onde yang sering kita jumpai adalah onde-onde yang terbuat dari tepung terigu ataupun tepung ketan yang di goreng dengan ditaburi wijen dan berisi kacang ijo. Variasi onde-onde sendiri selama ini sangat bermacam-macam namun yang sering kita jumpai yang terbuat dari tepung ketan dengan ditaburi wijen dan isi beraneka ragam.

Di tengah persaingan global yang semakin ketat, kreativitas dan inovasi sangat dibutuhkan pada era kemajuan digital informasi yang begitu pesat. Inovasi dan kreativitas diperlukan untuk mampu bersaing di era kemajuan teknologi seperti sekarang ini. Dengan adanya inovasi dan kreatifitas pula suatu negara akan mampu bersaing dikancah internasional lewat inovasi dan kreatifitas yang diciptakan oleh anak bangsa mereka sendiri (Khusna et al., 2022). Onde-onde ini sendiri dibuatkan inovasi terbaru yaitu onde-onde pelangi yang cerah dari segi warna yang bervariasi dan menarik secara visual. Dengan kombinasi warna-warni yang menggugah selera dan cita rasa yang lezat. Awalnya, onde-onde merupakan camilan tradisional. Pada perkembangannya, inovasi kuliner membawa warna-warni pada adonan onde-onde, menciptakan versi pelangi yang menarik perhatian. Keunikan ini bukan hanya sebagai pencapaian estetika, tetapi juga sebagai representasi keberagaman warna dan rasa dalam satu sajian. Dengan demikian, onde-onde

pelangi menjadi lebih dari sekadar camilan, melainkan perpaduan harmonis antara tradisi dan kreativitas kuliner Indonesia.

Konsep rainbow 'pelangi' tersebut digunakan untuk mewakili warna onde-onde yang beragam. Dengan demikian, calon pembeli dapat memprediksi warna produk onde-onde tersebut tidak seragam (Simatupang & Setyawati, 2023). Onde-onde pelangi, dengan warna-warni yang mencolok dan rasa yang menggugah selera, telah menjadi salah satu camilan yang populer. Campuran adonan tradisional yang diubah menjadi versi berwarna-warni mencerminkan kekayaan budaya dan kreativitas kuliner Indonesia. Bahan-bahan yang diperlukan dalam pembuatan onde-onde, yaitu 500 gram tepung beras ketan, 100 gram tepung beras, 250 gram gula pasir, 150 ml air hangat, 200 gram wijen, garam secukupnya, vanili bubuk secukupnya, pewarna makanan dan minyak goreng 250 ml. Bahan untuk isian, yaitu 100 gram kacang yang kulitnya telah dikupas, 50 gram gula pasir, garam secukupnya, coklat, kacang dan cengkuli kelapa. Mencampurkan semua bahan menjadi rata dan homogen setelah itu adonan dibentuk dan digulingkan pada biji wijen dan kemudian digoreng hingga berwarna kuning keemasan, daya simpan produk ini pun mampu bertahan lama karena termasuk jenis kue kering yang pengolahannya dengan cara digoreng sehingga memiliki kandungan air lebih sedikit dibandingkan kue basah (Fierro, Iván; Pinto, Diego; Afanador, 2014).

## METODE

### Sasaran Kegiatan

Yang menjadi sasaran pelaksanaan kegiatan program ini adalah masyarakat terutama mahasiswa Universitas Muhammadiyah Palopo.

### Lokasi Kegiatan

Lokasi kegiatan ini kami pusatkan di kampus Universitas Muhammadiyah Palopo. Dipilih karena lokasi ini memiliki ruang yang cukup.

### Metode yang Digunakan

Adapun metode yang digunakan dalam kegiatan PKM-K adalah berdasarkan input, proses, output ( produk ) dan evaluasi yang dapat digambarkan sebagai berikut:

#### 1. Tahap 1 (Input)

Sebelum melakukan kegiatan produksi ini, kami melakukan survei pasar terlebih dahulu untuk mengetahui kondisi pasar, minat konsumen, serta melihat beberapa produk sejenis agar kami bisa menentukan harga untuk disesuaikan dengan kemampuan ekonomi masyarakat. Setelah melakukan survei pasar, yang kami lakukan adalah studi kelayakan terhadap usaha yang akan kami jalankan, studi kelayakan ini dilakukan agar kami dapat mengetahui perkiraan usaha ini memiliki prospek jangka panjang. Pada tahap ini, analisis ekonomi sangat diperlukan agar kami dapat melihat keuntungan kedepannya sehingga potensi usaha ini dapat diketahui jangka peluang usaha kami. Tahap terakhir yaitu pemilihan bahan dan penyediaan tempat serta sarana dan prasarana sehingga dapat menunjang proses produksi, pada tahap ini ditujukan untuk langkah awal yang harus dilakukan untuk membangun usaha onde-onde pelangi (ondelicious)

#### 2. Tahap 2 (Proses)

Proses ini membahas tahap pembuatan produk sebelum produk di olah hingga produk siap di sajikan serta bahan-bahan apa saja yang digunakan dalam pembuatan produk onde-onde pelangi (ondelicious)

#### 3. Tahap 3 (Output)

Output dari produksi yang dibuat dalam program kreativitas mahasiswa ini adalah Onde-onde pelangi Produk ini juga dapat menambah wawasan kewirausahaan

dalam mengelolah jajanan tradisional menjadi lebih berkreasi.

#### 4. Tahap 4 (Evaluasi)

Tahapan ini akan dilaksanakan pada saat produksi produk ondelicious telah selesai dilakukan. Pada tahap akhir akan meninjau tentang kekurangan-kekurangan apa saja yang membuat konsumen tidak nyaman menggunakan produk kami serta kekurangan yang membuat usaha ini berpotensi tidak mencapai target keuntungan dan perkembangan yang sudah direncanakan.

### HASIL DAN PEMBAHASAN

#### 1. Input

Sebelum melakukan kegiatan produksi ini, kami melakukan survei pasar terlebih dahulu untuk mengetahui kondisi pasar, minat konsumen, serta melihat beberapa produk sejenis agar kami bisa menentukan harga untuk disesuaikan dengan kemampuan ekonomi masyarakat. Setelah melakukan survei pasar, yang kami lakukan adalah studi kelayakan terhadap usaha yang akan kami jalankan, studi kelayakan ini dilakukan agar kami dapat mengetahui perkiraan usaha ini memiliki prospek jangka panjang. Pada tahap ini, analisis ekonomi sangat diperlukan agar kami dapat melihat keuntungan kedepannya sehingga potensi usaha ini dapat diketahui jangka peluang usaha kami. Selanjutnya, tahap terakhir yaitu pemilihan bahan dan penyediaan tempat serta sarana dan prasarana sehingga dapat menunjang proses produksi. Adapun bagian dari pembahasan yaitu menjelaskan dan menguraikan tentang pemilihan bahan-bahan :



Gambar 1: bahan utama pembuatan ondelicious

#### 2. Proses

Tahapan pembuatan onde-onde pelangi adalah sebagai berikut:

1. masukkan tepung ketan, air, gula dan garam ke dalam satu wadah
2. Campur semua bahan yang telah di masukkan
3. Lalu, bentuklah adonan menjadi setengah bulat
4. Isilah adonan tersebut dengan topping yang di inginkan ( coklat)
5. Kemudian bentuklah adonan yang sudah di isi tepung menjadi bulat sempurna
6. Setelah adonan bulat sempurna, kemudian di lumuri dengan biji wijen
7. Lalu adonan tersebut di goreng hingga matang
8. Setelah matang, tiriskan dan onde-onde siap untuk di kemas



Gambar 2 : Proses pengulenan adonan dan pewarnaan onde-onde pelangi

### 3. Output

Output dari produksi yang dibuat dalam program kreativitas mahasiswa ini adalah Onde-onde pelangi. Produk ini juga dapat menambah wawasan kewirausahaan dalam mengelolah jajanan tradisional menjadi lebih berkreasi.



Gambar 3: Logo produk onde-onde (Ondelicious)



Gambar 4: Produk onde-onde pelangi (ondelicious)

### 4. Evaluasi

Tahapan ini akan dilaksanakan pada saat produksi produk ondelicious telah selesai dilakukan. Pada tahap akhir akan meninjau tentang kekurangan-kekurangan apa saja yang membuat konsumen tidak nyaman menggunakan produk kami serta kekurangan yang membuat usaha ini berpotensi tidak mencapai target keuntungan dan perkembangan yang sudah direncanakan.

## KESIMPULAN

Berdasarkan hasil analisa diatas, dapat di simpulkan bahwa onde-onde wijen yang akan hadir di kalangan masyarakat ini dengan inovasi yang baru, dimana yang kita ketahui onde-onde hanyalah makanan atau jajanan dengan isian gula merah dan kelapa parut yang menyelimutinya, tetapi dikesempatan kali ini kami mencoba inovasi terbaru yang dimana kami memberikan sentuhan dengan memberikan kesan warna yang berwarn-warna dengan isian yang beraneka ragam mulai dari coklat, kacang, dan masih banyak lagi dan kami juga memberikan sentuhan terakhir dengan memberikan wijen pada adonan onde-onde tersebut agar lebih menarik dan menonjol sehingga siapa saja mata yang melihat dapat tergiur untuk menikmatinya.

**DAFTAR PUSTAKA**

- Adimarta, T., Nopriyanti, M., & Sapitri, L. (2023). Pengaruh Substitusi Tepung Beras dengan Tepung Jagung (*Zea mays*.L) terhadap Karakteristik Kimia dan Mutu Organoleptik Kue Onde-onde. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Industri Perkebunan (LIPIDA)*, 3(2), 7–14. <https://doi.org/10.58466/lipida.v3i2.1427>
- Fajrin, H. N., & Suprayitno. (2023). Pembuatan Onde-Onde Sebagai Praktik Etnopedagogi Dalam Projek Penguatan Profil Pelajar Pancasila Di Sekolah Dasar. *Jurnal Pendidikan Guru Sekolah Dasar*, 11(2), 454–467.
- Fierro, Iván; Pinto, Diego; Afanador, D. (2014). Pengaruh Subtitusi Tepung Biji Nangka terhadap Mutu Organoleptik Kue Onde-Onde Ketawa. 03(August), 1–43.
- Khusna, N., Rosyidah, S. N., Rahma, T., & Aulia Dewi, L. N. (2022). Nilai Kreatifitas dalam Kewirausahaan Anak Usia Dini Melalui Kegiatan Cooking Day di RA Roudlotusysyubban. *JECER (Journal Of Early Childhood Education And Research)*, 3(2), 61. <https://doi.org/10.19184/jecer.v3i2.32016>
- Mauludhani, F., Syifaurremli, A. B., & Shofatul, I. (2023). Peran KKN Tematik Berbasis Digitalisasi UMKM Terhadap Upaya Peningkatan Kualitas Penjualan Onde-Onde Rainbow. 4(1), 2020–2023.
- Purwaning Tyas, A. S. (2017). Identifikasi Kuliner Lokal Indonesia dalam Pembelajaran Bahasa Inggris. *Jurnal Pariwisata Terapan*, 1(2), 38. <https://doi.org/10.22146/jpt.24970>
- Richter, L. E., Carlos, A., & Beber, D. M. (n.d.). No 主観的健康感を中心とした在宅高齢者における健康関連指標に関する共分散構造分析Title. 229–237.
- Rinjani, J. G., Mandiri, K., & Bunga, T. (n.d.). Syahrial Muh . Zainuddin Badollahi Wim Johannes Winowatan.
- Simatupang, L., & Setyawati, R. (2023). Kajian Penamaan Kuliner di Balikpapan Menggunakan Teori Semantik Ogden-Richard Politeknik Negeri Balikpapan ( dalam konteks ini penutur bahasa Indonesia ) sering tidak sadar atau secara otomatis mengikuti. 07(01), 18–31.
- Wulandari, M. D. (2019). Peningkatan Minat Remaja terhadap Jajanan Tradisional Onde-Onde dengan Modifikasi Isian. <https://osf.io/cd5np/download/?format=pdf>