**Tugas Kewirausahaan**

# Kelompok 1

**Nama Anggota:**

* **Andreas R.R**
* **Hamzah Ashari**
* **M.Rizky Adrian**
* **M.Rifki**
* **Raka Bagus**
* **Septhi Tsaltsah R**
* **Syahrul Nizam**
* **Zineda Zidan Zacky**

**X TKJ 2**

* **Observasi Borondong Garing Teknik Pemanasan**

**SMK Negeri 2 Baleendah**

BORONDONG

Borondong adalah makanan Tradisional khas Bandung yang berbentuk bulat dan manis.Borondong ini ada terbuat dari enten (campuran gula dan kelapa) dan diselimuti oleh beras dan jagung (sejenis berondong seperti pop corn). Jadi tak heran rasanya manis sekali , karena hampir 70 % nya didominasi oleh rasa gulanya. Pengrajin borondong ini pada umumnya merupakan industri rumahan. Salah satunya adalah Nenek Ito. Nenek Ito merupakan pembuat borondong yang sudah lama dan terkenal di wilayah Majalaya. Beliau tinggal di kampung Sangkan,Desa Laksana , Rt 02 Rw 02 Kecamatan Ibun. Home Industri ini sudah beroprasi sejak tahun 1964, ini merupakan usaha turun temurun di keluarga nenek Ito. Produksi rumahan nenek Ito ini menerima pesan antar, dan jikalau ada tetangga yang ingin memesan ataupun membeli dapat langsung datang saja ke rumah nya.

Beliau mempunyai 7 orang pegawai yang mempunyai tugas nya masing-masing :

1 orang bertugas untuk menyangrai

2 orang bertugas untuk me ngayak

4 orang bertugas untuk mencetak

Alat-Alat untuk membuat borondong diantaranya:

* Nyiru
* Ayakan
* Sinduk
* Katel
* Pariuk
* Dll

Bahan membuat borondong :

* Gabah ketan ( dari subang )
* Gula merah
* Vanili
* Beras ketan
* Kelapa

**Dalam membuat borondong ini digunakan teknik pemanasan**

Penggunaan panas dan waktu dalam proses pemanasan bahan pangan sangat berpengaruh pada bahan pangan. Contohnya saat proses menyangrai Gabah ketan , gabah dimasukkan kedalam sebuah kendi , lalu disangrai hingga gabah berubah bentuk seperti halnya pop corn. Teknik pemanasan ini dilakukan dengan menggunakan bahan alami seperti suluh.Lalu setelah itu maka di bentuk menggunakan tangan / di cetak, selanjutnya di masukkan ke dalam oven agar hasil cetakan nya ngembang dan kokoh.

Jenis Borondong yang diproduksi nenek Ito :

- Borondong Buleud

Yaitu borondong yang terbuat dari gabah beras ketan yang disangrai

hingga mengembang seperti makanan modern terbuat dari jagung

yaitu pop corn kemudian dibersihkan dari kulit gabahnya.

Setelah bersih diberi gula putih atau gula merah selanjutnya dicetak

bulat-bulat.yang berbentuk bulat terbuat dari

gabah yang telah disangrai kemudian dicampur

dengan gula merah yang telah dicairkan lalu di

bentuk di atas cetakan yang terbuat dari tempurung

kelapa. Ukuran disesuaikan tempurung kelapa.

Borondong garing ini mampu bertahan selama 3 bulan.

- Borondong Dempak

Pada dasarnya pembuatan borondong ini sama saja

dengan borondong gabah ketan hanya yang

membedakan adalah bentuknya saja. Borondong ini

dibuat menggunakan mangkuk keramik kecil yang

hasil akhirnya borondong tersebut akan membentuk

cetakan dari keramik atau bias adisebut cente yang

dipakai sebagai cetakan borondongnya.

- Borondong Enten

Borondong ini bisa dikategorikan sejenis Wajit. Wajit

yang terbuat dari beras ketan, kelapa dan gula

merah ini dicampur jadi satu lalu untuk bagian 12

luarnya diberi bodasan (gabah ketan yang telah

disangrai). Sedangkan borondong ini mampu bertahan hanya 1 bulan saja.

Biasanya dalam 2 hari mampu menghabiskan bahan sebanyak 50kg. Borondong ini sering kali didistribusikan ke toko-toko dan pasar, yang berada di daerah soreang,pasar anyer, bahkan ke Jakarta.Penghasilan dari hasil penjualan sering kali tidak tentu, karena tergantung pada pesanan.















