

Laporan Ilmiah
“PENGUSAHA INOVATIF JAJANAN TRADISIONAL
(PIJAR)”



OLEH :
RAVANASTA RAVU PUTRI
VIII G / 18282

PEMERINTAH KABUPATEN LUMAJANG
DINAS PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
SMP NEGERI 1 SUKODONO

2022-2023

Laporan Ilmiah
“ PENGUSAHA INOVATIF JAJANAN TRADISIONAL
(PIJAR)”

OLEH :
RAVANASTA RAVU PUTRI
VIII G / 18282

PEMERINTAH KABUPATEN LUMAJANG
DINAS PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
SMP NEGERI 1 SUKODONO

2022-2023

LEMBAR PENGESAHAN

Laporan ilmiah dengan identitas di bawah ini telah dibimbing dan diselesaikan dengan baik pada tanggal 28 Mei 2023.

Judul : Pengusaha Inovatif Jajanan Tradisional (PIJAR)

Penyusun : Ravanasta Ravu Putri

Kelas/NIS : VIII G / 18282

Kepala SMPN 1 SUKODONO

Guru Pembimbing

EDY PURWANTO, S.Pd., M.M.
NIP. 19710112 199702 1 002

SITI ROHAYU, S.Pd.
NIP. 19740226 201406 2 001

PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Ravanasta Ravu Putri
Kelas : VIII G
NIS : 18282
Sekolah : SMP Negeri 1 Sukodono

Menyatakan dengan sungguh-sesungguhnya bahwa laporan ilmiah yang saya tulis ini benar benar tulisan saya, hasil pemikiran saya sendiri, bukan plagiasi sebagian atau pun seluruhnya. Apabila di kemudian hari terbukti bahwa laporan ilmiah ini hasil plagiasi, maka saya bersedia untuk menerima sangsian atas perbuatan tersebut sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Lumajang, 28 Mei 2023

Ravanasta Ravu Ravu

KATA PENGANTAR

Puji syukur dipanjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa karena berkat dan rahmat-Nya sehingga dapat terselesaikan laporan ilmiah yang berjudul “Pengusaha Inovatif Jajanan Tradisional (PIJAR)”. Ucapan terima kasih disampaikan kepada :

1. Bapak Edy Purwanto, S.Pd., M.M. selaku kepala sekolah di SMPN 1 SUKODONO
2. Ibu Siti Rohayu, S.Pd selaku guru pembimbing.
3. Dan teman-teman kelas VIII G yang telah membantu dan mendukung penyelesaian laporan ilmiah ini.

Penulis sangat berharap Laporan Ilmiah ini dapat berguna dalam rangka menambah wawasan serta pengetahuan dan dapat dipahami bagi siapapun yang membacanya. Sekiranya laporan yang telah disusun ini dapat berguna bagi penulis sendiri maupun orang yang membacanya.

Disampaikan pula permohonan maaf apabila terdapat kesalahan kata-kata yang kurang berkenan dalam penulisan laporan ilmiah ini.

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	vii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	1
1.3 Tujuan	1
1.4 Manfaat	1
BAB II ISI	2
2.1 Sejarah Kue	3
2.1 Pengertian Pastel.....	3
2.1.1. Alat	3
2.1.2. Bahan	3
2.1.3. Contoh Kemasan.....	4
2.1.4. Hasil Produk	5
2.1.5. Kegiatan Pameran Kelompok 2	6
BAB III PENUTUP.....	7
3.1 Kesimpulan	7
3.2 Saran	7
DAFTAR PUSTAKA.....	8

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1. Contoh Kemasan <i>Pillow Box</i>	5
Gambar 2.2. Contoh Kemasan <i>Paper Lunch</i>	5
Gambar 2.3. Pastel Yang Siap Dimasak	6
Gambar 2.4. Produk Pastel Yang Sudah Dimasak Dan Dikemas	6
Gambar 2.5. Foto Kelompok Saat Kegiatan Pameran	7

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Tema yang dipilih pada Laporan Ilmiah ini yaitu “Pengusaha Inovatif Jajanan Tradisional”. Alasan memilih tema tersebut adalah agar pelajar mengetahui apa itu jajanan tradisional, dan jajanan tradisional dimasa ini jarang diminati terutama bagi anak-anak muda. Dan cara agar generasi muda ini suka, kita sebaiknya menginovatifnya agar terlihat menarik dan generasi muda menyukainya.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah yang saya hadapi adalah bagaimana cara menginovatif jajanan tradisional agar terlihat menarik.

1.3 Tujuan

Tujuannya adalah agar generasi muda sekarang menyukai jajanan tradisional dan agar bisa memikat perhatian konsumen.

1.3 Manfaat

Adapun Manfaat dari laporan ilmiah ini yaitu :

1. Agar generasi muda menyukai jajanan tradisional.
2. Menambah keterampilan dalam membuat jajanan tradisional.
3. Menambah pengetahuan tentang apa itu jajanan tradisional.

BAB II

ISI

2.1 Sejarah Kue

Sejarah kue di Indonesia dimulai sejak negeri ini menjadi jalur lalu lintas utama perdagangan dunia berabad silam. Datangnya para kaum pendatang di bumi Indonesia sejak dahulu tak hanya menghadirkan ragam keelokan pada tradisi dan budaya bangsa ini, tapi juga dalam hal kulinernya. Komoditas gula, yang mana menjadi primadona pada waktu itu diduga menjadi awal mula bagaimana kue dari berbagai belahan dunia kemudian masuk ke Indonesia.

Kue-kue yang hingga kini hadir di Indonesia sejatinya banyak mendapat pengaruh dari luar. Kue tradisional contohnya, konon mendapat banyak pengaruh dari kebudayaan Tionghoa. Ini bisa dilihat dari bahan pembuatnya yang rata-rata menggunakan tepung beras. Bahkan, kata kue sendiri berasal dari kata serapan bahasa Hokkien 糰 yang dibaca koé.

Sementara untuk kue-kue yang berbahan dasar tepung terigu, kebiasaan ini diawali oleh cara memasak gaya Eropa. Gandum sebagai bahan utama pembuat tepung terigu bukanlah tanaman yang dapat tumbuh di Indonesia, begitupun dengan kebiasaan mengolah dan memasaknya yang memang bukan asli Indonesia. Era perdagangan dan kolonialisme Eropa lah yang menjadi cikal bakal masuknya kebiasaan mengolah gandum dan bahan turunannya ini ke Indonesia, termasuk membuat kue.

Sejarah kue di Indonesia yang dimulai berabad lalu meninggalkan pengaruh besar dalam keragaman kue yang hadir di Indonesia masa kini. Kue di Indonesia secara umum merujuk pada jenis kudapan atau makanan ringan yang biasanya memiliki cita rasa manis atau terkadang gurih. Adapun mengenai macamnya sangat bervariasi, mulai dari yang tradisional sampai yang trendi kekinian.

Kue tradisional Indonesia umumnya terbuat dari bahan-bahan seperti tepung beras, tepung ketan, sagu, atau umbi-umbian. Kue tradisional Indonesia memiliki ciri khasnya tersendiri di setiap daerah, dan juga kerap memiliki makna filosofis. Mulai dari makanan-makanan berat hingga kue-kue tradisional atau

yang sering kita sebut sebagai jajanan pasar. Tersebut dinamakan ‘mengutip’, oleh karena itu penulis harus mencantumkan sumbernya (pengarang, tahun penerbitan: halaman) disetiap akhir kalimat yang dikutip.

2.1 Pengertian Pastel

Pastel adalah semacam pastri yang dibuat dengan meletakkan isian di atas adonan, lalu dilipat dan ditutup rapat. Pastel dapat terasa manis atau gurih tergantung dari isian. Pastel dapat menjadi makanan yang mudah dibawa - bawa, sama seperti sandwich. Pastri sejenis ini juga dikenali sebagai karipap di Malaysia

Pastri manis umumnya berisi buah-buahan dan dibuat dari adonan pastri tipis atau puff pastri; pastri gurih umumnya berisi daging dan sayuran dan dapat dibuat dengan berbagai macam adonan. Pastel umumnya dipanggang, tetapi dapat juga digoreng.

2.1.1. Alat

Adapun alat yang digunakan yaitu :

1. Baskom
2. Penggiling Kulit Pastel
3. Lapik
4. Pisau
5. Garpu
6. Wajan
7. Spatula

2.1.2. Bahan

Adapun bahan yang digunakan yaitu :

1. Terigu 1.500gr
2. Mentega 375gr
3. Kuning Telur 6 Butir
4. Masako 2 Sachet
5. Mayonais 100 gr
6. Saos Sambal 600 ml

7. Bihun 600gr
8. Cokelat 200gr
9. Pisang Agung
10. Sosis 500gr
11. Mozzarella 250gr
12. Air Hangat 100ml
13. Pillow Box Daan Paper Lunch

2.1.3. Contoh Kemasan

Berikut merupakan beberapa contoh kemasan :

1. Contoh Kemasan *Pillow Box*



Gambar 2.1. Contoh Kemasan *Pillow Box*.

2. Contoh Kemasan *Paper Lunch*



Gambar 2.2. Contoh Kemasan *Paper Lunch*.

2.1.4. Hasil Produk

Berikut adalah hasil dari produk pastel kami :

1. Pastel yang sudah siap untuk dimasak



Gambar 2.3. Pastel Yang Siap Dimasak.

2. Produk pastel yang sudah dimasak dan dikemas



Gambar 2.4. Produk Pastel Yang Sudah Dimasak Dan Dikemas.

2.1.5. Kegiatan Pameran Kelompok 2



Gambar 2.5. Foto Kelompok Saat Kegiatan Pameran.

BAB III

PENUTUP

3.1 Kesimpulan

Saya bisa tahu bagaimana cara kita untuk menginovatif jajanan tradisional. Karena dari menginovatif jajanan tradisional dijadikan jajanan kekinian, generasi muda sekarang akan tahu bagaimana rasa jajanan tradisional sesungguhnya, kenapa demikian karena kebanyakan generasi muda sekarang jarang sekali yang minat jajanan tradisional.

3.2 Saran

Saran dari saya, saya ingin sekali menambahkan cita rasa yang enak dan unik tidak hanya dicita rasa saja tetapi semuanya.

DAFTAR PUSTAKA

Grid Kids. 2022. *Kue Pastel, Sejarah Jajanan Warisan Kolonial yang Populer di Tanah Air*. <https://kids.grid.id/read/473158990/kue-pastel-sejarah-jajanan-warisan-kolonial-yang-populer-di-tanah-air>. [25 Mei 2023].

Wikipedia Indonesia. 2022. *Pengertian Pastel*. <https://id.wikipedia.org/wiki/Pastel> [25 Mei 2023].

Teknis Pencetakan Laporan ilmiah

Pencetakan laporan ilmiah memenuhi beberapa pengaturan sebagai berikut :

Penulisan alinea pada awal paragraf menjorok ke kanan berjarak 1,2 cm dari tepi kiri.

Warna huruf	: hitam
Ukuran huruf (font size)	: 12 (kecuali pada cover dan halaman judul)
Jenis teks (font type)	: Times New Roman
Spasi antar kata	: rata kanan (Align Text Right) (kecuali pada cover dan halaman judul)
Spasi paragraf	: spasi 1,5 (1,5 lines)
Ukuran kertas	: A4
Batas halaman / Margins	: top : 3 cm bottom : 3 cm left : 4 cm right : 3 cm
Penjilidan	: Jilid buku + laminasi dengan kertas cover berwarna <ul style="list-style-type: none">• Kuning untuk peserta didik kelas VIII