

PROPOSAL

PRODUK JAJANAN TRADISIONAL “CENIL”

Dipunajengaken kangge Ngebaki Ayahan Basa Jawi

Guru: Yuniar Dwi Rusdyasiwi, S.Pd.



Dipunsusun Dening :

1. Aura Areta Eka P (06)
2. Baron Nugroho (08)
3. Jessica Pungki Maharani (14)
4. Laras Clarita (16)
5. Mayzelda Tharita (18)
6. Nydia Safira Novaniantie (24)

SMKN 8 SEMARANG

LEMBAR PENGESAHAN

Proposal produk ingkang gadhah irah-irahan “Cenil”
sampun dipunajengaken, dipunpuruni, lan dipunsahaken
dening Ibu Yuniar Dwi Rusdyasiwi, S.Pd. ing:

Dinten/Tanggal: Senin, 21 Maret 2022

Papan: SMKN 8 Semarang

Semarang, 21 Maret 2022

Sumerep,

Guru

Ketua Kelompok

Yuniar Dwi Rusdyasiwi, S.Pd.

Mayzelda Tharita

TEMBUNG PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Allah SWT ingkang maha kuwaos. kalih rahmat-ipun, pungkasanipun seratan puniki angsal keparing kita susun. Lebeting penyusunan, seratan puniki kita nyobi kangge nyerat proposal basa jawi ingkang dipunlampahaken pinten-pinten dinten kala-wingi.

Langkung-langkung rumiyin, kita sanjngaken matur nuwun kalih Ibu Yuniar Dwi Rusdyasiwi, S.Pd., dados guru pembimbing ingkang sampun nyukani ayahan puniki mila angsal nambah kawruh. Kita ugi sanjngaken matur nuwun kalih sadayaning pihak ingkang mboten angsal kita sebataken satu-persatu. Matur nuwun inggil rencanganipun mila kita angsal enggal ngrampungaken ayahan puniki.

Wondene tujuwan saking penyeratan saking laporan puniki inggih kangge ngebaki ayahan ing mata wucalan basa jawi. Kejawi puniku laporan puniki ugi gadhah tujuwan kangge nambah kawruh bab inovasi tedha tradisional. Ingkang mugi-mugi saged dipundadosaken informasi kangge kalangan para pamaos saha penulis.

Lajeng kita rumaosi menawi ayahan ingkang kita serat puniki taksih tebih saking tembung sempurna. Pramila kritik lan saran ingkang yasa kita betahaken demi kesempurnaan

laporan puniki. Mugi-mugi ingkang punapa kita serat lan informasikan angsal gadhah kagungan kangge kita. Sami matur nuwun.

Semarang, 21 Maret 2022

Atur Kinurmatan,

Kelompok 2

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN.....	2
TEMBUNG PENGANTAR.....	3
BAB I PAMBUKA	6
1.1 Latar Wingking.....	6
1.2 Tujuan.....	6
BAB II LANDASAN TEORI	7
2.1 Manfaat Cenil	7
2.2 Spesifikasi Produk	7
BAB III METODOLOGI	7
3.1 Cara pandamelan produk	7
3.1.1 Pirantos lan Bahan.....	8
3.1.2 Cara Pandamelan.....	9
3.2 Estimasi Biaya	10
BAB IV PENUTUP	10
4.1 Kesimpulan.....	10
DAFTAR PUSTAKA	11

BAB I

PAMBUKA

1.1 Latar Wingking

Ngemil mujudake pakulinan kang wis suwi ana ing saben wong. Kesenengane masyarakat ngemil utawa ngonsumsi jajanan mbukak peluang usaha kanggo para produsen lan saya dhuwure tingkat remen marang jajanan dibuktekake kanthi akehe jajanan sing didol, luwih akeh jinis panganan sing didol.

Cenil kalebu panganan tradisional utawa jajanan sing wis ana kanggo dangu. Panganan iki wujud lonjong lan bunder ing sajiane, biasane karo taburan klapa parut lan meh padha karo kelepon, lan minangka jinis jajanan pasar sing wis suwe dikenal lan disebarake ing masyarakat, utamane ing pulau Jawa.

1.2 Tujuan

Tujuan saking proposal produk jajanan tradisional cenil, inggih punika kangge sumerep proses saking pandamelan cenil supados kathah tiyang ingkang ngertos pinten-pinten macem jinis jajanan tradisional tuladhanipun inggih punika jajanan cenil.

BAB II

LANDASAN TEORI

2.1 Manfaat Cenil

Cenil gadhah pinten-pinten manfaat, wonten antawisipun inggih punika ngelancaraken sistem pencernaan, nyegah osteoporosis, ngembangaken otot, njagi tekanan rah , nyegah anemia, dados sumber energi, lan ngrencangi metabolisme.

2.2 Spesifikasi Produk

Cenil bisa uga diarani cetil utawa cetot yaiku panganan kang bahan pokoké saka glepung téla. Panganan iki banjur digawe bunder-bunder (bulat) lan kotak utawa pesagi lan diwenahi warna kanggo narik kawigatèn wong liyane. Cenil diwada panganan kang kagawe saka pathi ketéla pohung. Panganan iki bisa diwangun bunder-bunder lan disuguhake karo parutan klapa.

BAB III

METODOLOGI

3.1 Cara pandamelan produk

Cara pandamelan produk jajanan tradisional cenil cekap gampil lan prasaja, pirantos lan bahanipun nggih angsal dipunpadosi kalih gampil. Puniki inggih punika

pirantos lan bahan ingkang dipunbetahaken saha langkah-langkah lebeting ndamel cenil.

3.1.1 Pirantos lan Bahan

Pirantos lan bahan ingkang dipunbetahaken kangge ndamel cenil antawis sanes:

Pirantos:

- 1) Landing
- 2) Nampan
- 3) Piring
- 4) Mug
- 5) Sendok
- 6) Garpu
- 7) Nyaring
- 8) Panci

Bahan:

- 1) 10 sdm glepung terigu
- 2) 10 sdm pati
- 3) 1/4 sdt uyah
- 4) 1/4 vanili
- 5) 150 ml banyu anget
- 6) Godhong pandan
- 7) Pewarna panganan
- 8) 100 gr gula jawa
- 9) Parutan klapa

3.1.2 Cara Pandamelan

- 1) Lebokke gula merah lan pati, tambahke air sakcukupe
- 2) Aduk nganti kentel lan nggodhok
- 3) Banjur pindhah menyang wadhah lan saring
- 4) Campur 10 glepung, 10 pati, uyah, lan bubuk vanili banjur tambahake banyu anget, aduk nganti adonan kental lan alus.
- 5) Yen adonan isih lengket, tambahake pati sing isih sithik
- 6) Adonan dipérang dadi 3 bagean miturut jumlah pewarna sing dewe duwe
- 7) Saben perangan diwenahi werna kang beda supaya luwih narik kawigaten.
- 8) Banjur saben adonan dicampur dadi siji.
- 9) Gulung lan wujudake bunder/lonjong miturut selera. Lan deleh ing wadhah sing wis disiram pati
- 10) Godhok banyu lan godhong pandan nganti nggodhok
- 11) Banjur lebokake adonan sing wis dipotong-potong mau, banjur masak nganti adonan ngambang.
- 12) Sawise ngambang, angkat lan tirisake sedhela.
- 13) Gulungake kue cenil menyang parutan klapa.
- 14) Tabur gula abang ing ndhuwur.

15) Cenil siap dihidangkan

3.2 Estimasi Biaya

No	Nami Bahan	Regi
1	Glepung Terigu	Rp. 4.000
2	Pati	Rp. 3.500
3	Uyah	Rp. 2.000
4	Vanili	Rp. 500
5	Godhong Pandan	Rp. 3.000
6	Pewarna Panganan	Rp. 4.000
7	Gula Jawa	Rp. 3.000
8	Parutan Klapa	Rp. 5.000

BAB IV PENUTUP

4.1 Kesimpulan

Dijaman sapunika sampun awis tiyang ingkang menjua jajanan tradisional, kita dados penerus bangsa masa sapunika wajib kangge sumerep saha nyobi jajanan tradisional.

DAFTAR PUSTAKA

<https://jv.m.wikipedia.org/wiki/Cenil>

<https://wonggading.wordpress.com/2010/05/01/cenil-utawa-cethil/>

<https://manfaat.co.id/manfaat-cenil>