

KREASI CEMILAN KERIPIK KACA KHAS DEPOK JAWA BARAT DALAM PENGEMBANGAN MASYARAKAT EKONOMI LOKAL

Yuliana Yuli W¹, Satino², Citraresmi Widoretno Putri³, Suherman⁴, Suprima⁵

¹²³⁴⁵Fakultas Hukum, Universitas Pembangunan Nasional Veteran Jakarta

yuli080706@gmail.com, satino@upnvj.ac.id, citraresmikimifira@upnvj.ac.id, suherman@upnvj.ac.id,
suprima@upnvj.ac.id

ABSTRAK

Pengembangan Kewirausahaan Masyarakat Mandiri Berbasis IPTEK Melalui Kreasi Makanan Glass Chip (Keripik Kaca) di RT 02 RW 02 Kelurahan Pasir Gunung Selatan, Kecamatan Cimanggis, Depok – Jawa Barat merupakan salah satu bentuk implementasi kemandirian dan kesejahteraan masyarakat maka dengan adanya tulisan ilmiah ini merupakan salah satu sinergitas pendidikan, penelitian, dan pengabdian di perguruan tinggi. Masyarakat Mandiri Berbasis IPTEK Melalui Kreasi Makanan Glass Chip (Keripik Kaca) di RT 02 RW 02 Kelurahan Pasir Gunung Selatan, Kecamatan Cimanggis, Depok – Jawa Barat dapat meningkatkan kualitas serta kemampuan pada masyarakat pada bidang industri kreatif sehingga dapat memiliki daya bersaing yang kuat. Penelitian ini mendeskripsikan dan menganalisis data hingga ditemukannya suatu bahan kajian lebih lanjut dalam penelitian ini. Maka dari itu, penelitian ini dilakukan dengan metode penelitian kualitatif yang mana prosesnya berbentuk siklus. Pengabdian ini menggunakan metode Participatory Rural Appraisal (PRA).

Kata Kunci: Ekonomi Lokal, keripik Cemilan, Jawa Barat, Glass Chip, Cemilan.

1. PENDAHULUAN

Pada senin 2 Maret 2020 Pertama kalinya Presiden Joko Widodo mengumumkan adanya kasus pasien positif Corona Virus Disease (COVID-19) di Indonesia. (CNN, 2021) Sejak saat itu berbagai kebijakan guna sebagai keamanan agar terhindar dari COVID-19 mulai digiatkan diberbagai wilayah. Pada jaman serba online di Era Globalisasi saat ini serta pemberlakuan Pembatasan Sosial Berskala Besar (PSBB) secara tidak langsung menggiring masyarakat untuk memahami penggunaan teknologi. Sejak adanya COVID-19 dan kebijakan jaga jarak maka banyak aktifitas yang dilakukan tidak seperti biasa atau lebih tepatnya dilakukan dari dalam rumah dan menggunakan teknologi serta internet untuk melakukan interaksinya, hal ini dapat dilihat dan dirasakan baik dari akses informasi kondisi saat ini, pekerjaan yang dilakukan di rumah atau WFH (Work From Home), pembelajaran via daring dan lain-lain. Pandemi COVID-19 ini sangat berdampak bagi masyarakat dunia termasuk Indonesia. Khususnya bidang ekonomi, keadaan ekonomi yang kian terasa tidak normal menyebabkan banyak masyarakat terkena PHK, Perusahaan tutup

dan terjadi ketidak seimbangan ekonomi keluarga, dapat dikatakan juga dengan istilah pengeluaran tidak sebanding dengan pemasukan, hal ini sangat perlu menjadi perhatian khusus. Badan Pusat Statistik (BPS) Kota Depok mencatat, Laju Pertumbuhan Ekonomi di Kota Depok mengalami penurunan atau minus pada triwulan pertama, terhitung mulai Januari sampai Maret 2020. (BPS, 2020) Demikian agar tetap bisa menstabilkan ekonomi khususnya perekonomian keluarga maka perlu sebuah inovasi. Pada dasarnya potensi sumber daya manusia sangat berpengaruh terhadap peningkatan kehidupan yang berkualitas dan lebih baik. Khususnya untuk daerah Pasir Gunung Selatan, Cimanggis, Depok memiliki jumlah penduduk yang mayoritas bermata pencaharian pedagang, sehingga diperlukan pembimbingan dan atau pembinaan untuk mengembangkan untuk menuju perekonomian yang stabil melalui mata pencaharian yang ada ditambah inovasi baru. Melihat potensi sarana sosial ekonomi penunjang di Depok yang cukup baik dan memadai, maka pengarahannya dilakukan dengan memperhatikan struktur ruang kawasan sehingga program pengembangan

kewirausahaan masyarakat dapat tercapai. Melalui jurnal ilmiah dan program pengembangan kewirausahaan atau diharapkan sebuah daerah melahirkan masyarakat yang mandiri melalui inovasi kreatif seiring dengan perkembangan IPTEK di Indonesia. Sehingga dapat mengurangi pengangguran korban PHK dan lainnya serta menstabilkan ekonomi daerah khususnya dapat juga berpengaruh pada ekonomi keluarga juga. Sebagai masyarakat mandiri maka sangat perlu kesadaran akan perkembangan jaman. Seperti melek IPTEK dan memiliki inovasi dan kreatif, maka sangat diperlukan orang-orang yang telah mengenyam pendidikan tinggi untuk berbagi teori maupun pengalaman kepada masyarakat daerah agar sebuah daerah memiliki potensi yang baik. Maka dari itu peneliti memilih memberi inovasi kreatif melalui jurnal dalam program pengembangan kewirausahaan dengan judul Program Pengembangan Kewirausahaan Masyarakat Mandiri Berbasis IPTEK Melalui Kreasi Makanan Glass Chip (Keripik Kaca) Di RT 02 RW 02 Kelurahan Pasir Gunung Selatan, Kecamatan Cimanggis, Depok – Jawa Barat.

2. METODE PENGABDIAN

Penulis menggunakan metode kualitatif yang mana prosesnya berbentuk siklus. Penulis ialah instrument pertama dan analisis data dilakukan secara induktif kualitatif, melalui studi deskriptif-analitik dan studi kasus-kualitatif. Teknik pengumpulan bahan hukum studi pustaka yaitu teknik mengumpulkan data melalui penelaahan berbagai literatur meliputi data sekunder yang berhubungan dengan Masyarakat Mandiri Berbasis IPTEK Melalui Kreasi Makanan Glass Chip (Keripik Kaca) dan studi internet, pengumpulan data yang dilakukan melalui internet, buku literature, artikel, jurnal.

2.1. Waktu dan Tempat Pengabdian

Kegiatan Pengabdian dilaksanakan di Balai desa Depok Jawa Barat, Pada tanggal 1 April 2023.

2.2. Metode dan Rancangan Pengabdian

Penulis menggunakan metode kualitatif yang mana prosesnya berbentuk siklus. Penulis ialah instrument pertama dan analisis data dilakukan secara induktif kualitatif,

melalui studi deskriptif-analitik dan studi kasus-kualitatif. Teknik pengumpulan bahan hukum studi pustaka yaitu teknik mengumpulkan data melalui penelaahan berbagai literatur meliputi data sekunder yang berhubungan dengan Masyarakat Mandiri Berbasis IPTEK Melalui Kreasi Makanan Glass Chip (Keripik Kaca) dan studi internet, pengumpulan data yang dilakukan melalui internet, buku literature, artikel, jurnal.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pada masa Pandemi Covid-19 ini hampir seluruh sektor usaha mengalami dampak pada usahanya, sehingga diperlukan inovasi-inovasi terbaru seperti konsep usaha yang tidak menghilangkan barang yang dijual. Maka mulai dari sini arti peran perkembangan konsep kewirausahaan sangat penting disadari sehingga dapat memiliki daya tarik dan daya jual yang signifikan. Konsep kewirausahaan terhadap kreasi makanan memiliki peluang dengan perkembangan IPTEK yang kian maju pesat saat ini. Dengan demikian peran perkembangan konsep kewirausahaan terhadap kreasi makanan berbasis IPTEK sangat tepat apabila diterapkan dan diberitakan kepada masyarakat. Peran adalah perangkat tingkah yang diharapkan dimiliki oleh orang yang berkedudukan dalam masyarakat. (KBBI V, 2021) Peran juga ialah sebuah pemain yang memainkan atas kedudukannya dan apabila peran perkembangan ialah kedudukan sebuah perkembangan yang terus bergerak baik bergerak lambat atau cepat, karena pada dasarnya pergerakan sebuah peran dapat memberikan informasi mengenai konsep tersebut tepat atau tidak. Peran perkembangan konsep juga tidak terlepas dari bantuan subjek seperti para pemilik inovasi kreasi atau seseorang yang memiliki ide-ide cermelang. Peran perkembangan konsep kewirausahaan terhadap kreasi makanan dapat meningkatkan perekonomian di sebuah daerah tertentu bahkan perekonomian Negara karena inovasi-inovasinya dan daya tarik yang tinggi serta apabila memiliki nilai jual. Konsep merupakan sebuah gambaran yang dibuat sedemikian rupa agar mempermudah berjalannya rencana. Menurut Soedjadi, konsep ke dalam bentuk atau suatu yang abstrak untuk melakukan penggolongan yang nantinya akan dinyatakan kedalam suatu istilah tertentu. (Idtesis.com, 2021) Dasarnya konsep

merupakan abstraksi dari suatu gambaran ide, atau menurut Kant yang dikutip oleh Harifudin Cawidu yaitu gambaran yang bersifat umum atau abstrak tentang sesuatu. (Harifudin, 1991) Mengenai fungsi pada konsep memiliki keberagaman salah satu utama fungsinya yaitu mempermudah seseorang untuk memahami hal tertentu dan juga berperan dalam sebuah pengembangan. Pengembangan ialah sebuah tahap, proses ataupun cara untuk memajukan sebuah objek.

Pengembangan konsep adalah tahapan untuk mengembangkan lebih lanjut ide yang dipilih menjadi suatu konsep produk untuk diproses lebih lanjut ditahap berikutnya. (Anang, 2020). Istilah kewirausahaan secara filosofi berarti kemampuan berpikir kreatif berperilaku inovatif yang dijadikan dasar atau penggerak dalam menghadapi tantangan hidup. Setidaknya ada 3 pengertian tambahan dari kewirausahaan, yaitu (Suryadi, 2020) 1. Tanggapan terhadap peluang usaha terungkap dalam seperangkat tindakan sehingga membuahkan hasil berupa organisasi usaha yang melembaga, produktif, dan inovatif. 2. Semangat, sikap, perilaku, dan kemampuan seseorang dalam menangani usaha atau kegiatan yang mengarah pada upaya mencari, menciptakan, dan menerapkan kerja, teknologi, dan produk baru. 3. Kemampuan untuk mengelola aktivitas usaha, mulai dari proses merencanakan, melaksanakan, hingga menanggung resiko yang timbul untuk mendapatkan keuntungan yang lebih besar. Kewirausahaan adalah skill atau keterampilan dikarenakan kewirausahaan adalah penggabungan dua konsep penting, yaitu dan pengalaman yang dirasakan serta dilakukan melalui jatuh bangun untuk menjadi terampil dan akhirnya menjadi sebuah keahlian dalam menjalankan roda bisnis. Seperti seorang samurai dengan pedangnya (katana), keduanya tidak terpisahkan antara pengetahuan tentang menggunakan pedang, materialnya, dan latihan yang terus-menerus diperbaiki sehingga mencapai sebuah kesempurnaan hingga disebut ahli pedang. Untuk itu, kewirausahaan juga merupakan sebuah keterampilan. (Sayu, 2017) Yang menjadi subjek kewirausahaan ialah usahawan, tanpa jiwa kewirausahaan maka seseorang dapat dengan mudah gagal pada usahanya dan akan sulit mencapai kesuksesan pada usahanya dan memungkinkannya tidak

dapat mempertahankan kesuksesannya. Maka perkembangan konsep kewirausahaan dapat berperan dalam kreasi makanan yang dibuat dengan kreasi inovatif serta kreatif baik dari bahan dasar makanan maupun nama makanannya. Kreasi adalah hasil daya cipta; hasil daya khayal. Kreasi juga dapat dikatakan sebuah hasil pemikiran-pemikiran oleh orang-orang kreatif dan atau inovatif. Dari kreasi dapat menjadikan segala sesuatu menjadi peluang yang berguna dan bermanfaat, bahwa yang disebut dengan kreasi adalah hasil dari kegiatan manusia sebagai ungkapan perasaannya dan daya imajinasinya yang diwujudkan dalam bentuk suatu benda atau tak benda sehingga memiliki ciri khas dan berkarakter. Para wirusaha telah berhasil menciptakan lapangan kerja dan mendorong pertumbuhan ekonomi dengan karakteristik berani mengambil risiko, memimpin, dan mendorong pertumbuhan ekonomi. Tanpa dorongan energi dan dedikasi para wirusaha, pembentukan (formasi) investasi pada perusahaan-perusahaan baru tidak akan pernah terjadi. (Daryanto, 2018) Menurut Departemen Kesehatan RI Makanan adalah semua bahan dalam bentuk olahan yang dimakan manusia kecuali air dan obat-obatan. Makanan adalah barang yang digunakan sebagai makanan atau minuman manusia, termasuk permen karet dan sejenisnya tetapi bukan obat. Makanan itu penting bagi tubuh karena tubuh memerlukan asupan. Macam makanan beragam dari makanan berat hingga makanan ringan, dalam penulisan ini akan mendalami mengenai makanan ringan yang dapat dikonsumsi oleh seluruh kalangan untuk dikonsumsi sebagai makanan ringan. Makanan atau disebut pangan, Pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah, yang diperuntukan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan dan bahan lain yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan dan atau pembuatan makanan dan minuman. Dengan makanan masyarakat dapat berkreasi dengan makanannya agar semakin menarik, ditambah kreasi makanan dilakukan dengan bantuan teknologi agar mana dapat terlihat orang banyak atau dijangkau banyak orang. Dalam pengembangan juga diiringi dengan majunya

zaman seperti terciptanya teknologi-teknologi maupun ilmu pengetahuan dalam jenis teori. Ilmu Pengetahuan dan Teknologi (IPTEK) membawa pengaruh atas perkembangan-perkembangan zaman salah satunya perkembangan konsep kewirausahaan terhadap kreasi makanan yang berbasis IPTEK. Era perkembangan komputerisasi terus berlanjut dan berkembang sampai pada tahun 1990-an sehingga melahirkan teknologi internet.(Daryanto, 2018). Kemajuan teknologi melahirkan banyak sekali manfaat dan kegunaan, namun tidak menutup terjadinya dampak negatif. Teknologi adalah keseluruhan untuk menyediakan barang-barang yang diperlukan bagi keberlangsungan dan kenyamanan hidup manusia. Sehingga teknologi salah satu perkembangan suatu barang atau teknologi yang berpengaruh dalam pengembangan konsep kewirausahaan kreasi makanan.

Basis ialah sebuah dasar, berbasis IPTEK merupakan berdasarkan teknologi, ketika IPTEK menjadi sebuah dasar dari sebuah kreatifitas maka IPTEK akan menjadi pendukung perkembangan kewirausahaan terhadap kreasi makanan. Apabila kekeatifan seseorang dan teknologi digunakan dengan tepat akan menghasilkan sebuah perkembangan dengan konsep yang sangat berpengaruh untuk masyarakat termasuk Negara Indonesia. Jika dilihat diberbagai situs online baik jual beli maupun postingan seseorang, bias dilihat kreatifitas orang-orang dalam mengkreasiakan sebuah makanan yang di upload/postingnya. Sehingga dapat meningkatkan perkembangan konsep kewirausahaan terhadap kreasi makanan berbasis IPTEK. Peran konsep untuk kelancaran sebuah usaha sangat penting keberadaannya, hal ini membuat peran perkembangan konsep kewirausahaan terhadap kreasi makanan ada dan terlihat. Sebagai contohnya banyak ibu rumah tangga, pelajar, mahasiswa, bahkan orang berkarir dapat melakukan sebuah kreasi dengan makanan lalu memanfaatkan teknologinya untuk dijual belikan atau hanya sekedar berbagi tips dan trick bagaimana cara pembuatannya serta resep makanannya. Sebagai contoh lainnya apabila melihat aplikasi Grab Food, Toko Makanan, Angkringan, dan tempat makan lainnya pasti akan ada menu terbaik atau menu favorit nya yang kerap dituju pelanggan ataupun konsumen. Bahwasanya

dapat disimpulkan perkembangan konsep kewirausahaan terhadap kreasi makanan hingga saat ini semakin terus berkembang walau ketika adanya Covid-19 menjadi fluktuatif namun tidak kehabisan cara untuk menginovasikan barang yang dijualnya baik menggunakan ide kreasi makanan maupun pemanfaatan teknologi.

Dimasa Pandemi Covid-19 ini sangat dibutuhkan masyarakat yang kreatif dan inovatif agar menjadi masyarakat yang mandiri. Masyarakat mandiri ialah impian banyak orang, masyarakat mandiri juga kerap dikatakan bahwa masyarakat yang dapat memenuhi kebutuhan dasarnya sendiri. Untuk memenuhi kebutuhan keluarga banyak orang memulai dengan bekerja maupun membuka usaha sendiri. Masyarakat dalam bahasa Inggris disebut "society" asal kata "socius" yang berarti kawan. Adapun kata "masyarakat" berasal dari bahasa Arab yaitu "syirk" yang berarti bergaul atau dalam bahasa ilmiahnya interaksi.(Koentjaraningrat, 1979).

Adapun masyarakat menurut para ahli sebagai berikut:1. Menurut Mac Iver dan Page, masyarakat merupakan jalinan hubungan social dan selalu berubah. 2. Menurut Koentjaraningrat, masyarakat adalah kesatuan hidup makhluk-makhluk manusia yang terkait oleh suatu system adat istiadat tertentu.3. Menurut Soemardjan dan Soelaiman Soemardi, masyarakat adalah tempat orang-orang yang hidup bersama yang menghasilkan kebudayaan.(Gunawan, 2000) Sedangkan arti mandiri menurut Umar Tirtaraharja dan Lasula, bahwa belajar bertumpu pada prinsip bahwa individu yang belajar hanya akan sampai kepada perolehan hasil belajar, mulai keterampilan, pengembangan penalaran, pembentukan sikap sampai kepada penemuan diri sendiri, apabila ia mengalami sendiri dalam proses perolehan hasil belajar tersebut.(Umar, 2000) Mandiri juga diartikan sebagai seseorang atau kelompok orang yang memiliki keahlian tertentu sehingga dapat membantu memenuhi kebutuhan hidupnya. Menurut Herman Holstein sebagai sikap mandiri yang inisiatifnya sendiri mendesak jauh kebelakang setiap pengendalian asing yang membangkitkan swakarsa tanpa perantara dan secara spontanitas ialah ada kebebasan bagi keputusan, penilaian, pendapat, pertanggungjawaban tanpa menggantungkan orang lain.(Herman, 1986) Seseorang yang

mandiri akan memiliki sikap kreatif, bertanggungjawab, memiliki inisiatif, dan serta mampu bekerja sendiri (dengan tidak bergantung dan jarang meminta pertolongan seseorang selagi bisa melakukannya sendiri). Begitupula dengan masyarakat mandiri yang memiliki kreatifitas serta inovasi terbaru mengikuti perkembangan jaman dengan tidak menggeser bahan-bahan makanan tradisional atau berasal dari local, hal ini untuk menciptakan kreasi makanan Glass Chips (keripik kaca) di Kelurahan Pasir Gunung Selatan, Cimanggis, Depok. Desa merupakan tempat dimana segala bentuk ketertinggalan berada. Cara pandang etik (prang luar) terhadap desa, dengan menempatkan kriteria kemajuan (sukses dan sejahtera) atas dasar nilai-nilai formal material, harus diuji dan disinkronkan dengan cara pandang emik (local view orang desa) yang memandang nilai-nilai material bukan segalanya. (Warta, 2019) Maka perlu peran sebagai pembimbing untuk mengarahi menuju dan menjadikan masyarakat menjadi mandiri diseluruh Indonesia, namun pertama-tama dapat dilakukan diruang lingkup seperti desa ataupun kabupaten salah satunya di Depok, dengan kreasi makanan keripik kaca yang dikreasikan dengan pemikiran yang kreatif dan inovatif dapat dipastikan dapat memiliki daya saing yang berkualitas. Glass Chips atau biasa disebut dengan keripik kaca ialah makanan yang berbahan dasar mudah ditemukan, dan keripik kaca ialah makanan ringan yang memiliki banyak peminat dari seluruh kalangan dari mulai anak-anak, remaja, dewasa bahkan orang yang lanjut usia. Keripik kaca merupakan produk local Indonesia yang dapat dikreasikan sedemikian rupa agar menarik dan dapat menjadi produk local yang go internasional dengan kreasi inovatifnya. Keripik kaca memiliki penyebutan yang berbeda-beda di setiap daerah, namun untuk pembuatan bahan dasarnya serupa. Maka eksistensi keripik kaca tetap masih ada sepanjang adanya produsen yang membuatnya, keripik kaca juga merupakan salah satu makanan khas bagi beberapa daerah. Keripik kaca dapat dibuat dengan bahan-bahan berupa tepung tapioka, kanji atau aci/sagu, penyedap rasa dan air. Tepung tapioka merupakan tepung pati yang diekstrakan dari umbi singkong. Tepung ini memiliki warna putih dengan tekstur yang agak kasar, lebih kasar dari tepung

terigu. (Mustinda, 2021) Tepung tapioka disebut juga dengan tepung kanji, untuk tepung sagu sendiri memiliki kesamaan dengan tepung tapioka. Tepung sagu dibuat dari sari pati batang pohon sagu, sementara tepung tapioka berasal dari sari singkong pati tumbuhan singkong. (Depoktoday, 2019) Kedua tepung ini memiliki fungsi yang sama dalam pembuatan keripik kaca. Dalam proses pembuatannya diperlukan penyedap agar bahan tersebut dapat memiliki rasa yang nikmat, maka dari itu digunakanlah penyedap sebagai bumbunya. Ada 2 jenis penyedap makanan yaitu penyedap rasa dan aroma dan penguat rasa. (Depok Geografi) Dalam pembuatan Glass Chips (keripik kaca) menggunakan penyedap rasa seperti garam untuk menambah rasa pada adonan. Penyedap rasa juga dibutuhkan agar hasil adonan menjadi lebih berkualitas. Adonan ialah bahan yang diproses dalam pembuatan. Dari bahan dasar tersebut dapat membuat glass chips (keripik kaca) dengan teknik tertentu sesuai kreatifitas pada diri seseorang. Kota Depok merupakan salah satu kota di Provinsi Jawa Barat. Ibu kotanya ialah Bandung. (Beritasatu, 2016) Di bagian Utara Depok, daerahnya berbatasan langsung dengan daerah administratif Jakarta Selatan. Dalam produk kewirausahaan di kota Depok yang belum memasuki standar maka diperlukan sebuah gebrakan seperti pelatihan pengembangan serta sosialisasi dan pengabdian untuk mengualitaskan sebuah produk, sehingga bisa membuahi produk unggulan dari kelurahan atau kota Depok. (Oleholeh.depok) Penjualan produk local dari kota Depok tersebut beberapa telah memasuki pasaran (Diskominfo Depok) namun tetap dibutuhkan produk-produk terbaru yang berkualitas inovatif dan yang jelas dengan rasa serta kemasan yang menarik perhatian. Maka dari itu adanya kreasi makanan Glass Chips (keripik kaca) dapat menjadi salah satu buah ide kreasi makanan yang dapat dijual luas dipasaran dengan kreatifitas masyarakat Kota Depok. Kreasi makanan pada masa pandemic Covid-19 ini dibutuhkan pemanfaatan IPTEK sebagai alat hubung produk dengan konsumen, bersama dengan itu memberikan kemudahan para wirausaha bertemu secara virtual atau berhubungan melalui akses internet dan teknologi dengan konsumen. Maka diperlukan pula pelatihan-

pelatiha dalam pembuatan kreasi makanan berbasis IPTEK di Kota Depok. Penyuka kreasi makanan ringan yaitu Glass Chips (keripik kaca) tidak hanya diminati anak-anak namun remaja, dewasa, hingga orang tua kerap menyukai dan mencoba cemilan atau makanan ringan ini untuk dinikmati sendiri maupun bersama-sama. Melalui percobaan oleh penulis ketika mencoba menjual makanan ringan ini membuktikan bahwasanya pembeli atau konsumen tidak hanya dari kalangan anak amun juga remaja hingga orang tua. Bahkan untuk makanan Glass Chips (keripik kaca) ini dapat dibuat dengan bahan yang mudah ditemukan dan mudah dimanfaatkan. Glass Chips (keripik kaca) apabila sudah lawas dapat dimanfaatkan kembali dengan menggorengnya dan akan menjadi sebuah kerupuk dan dapat dijadikan bersama lauk makan yang digandrungi banyak masyarakat Indonesia. Sehingga adanya pemanfaatan tersebut dapat menjadi peluang pemasukan kedua setelah pemasukan pertamayangmana menjual Glass Chips (keripik kaca). Dengan begitu dapat dengan mudah masyarakat Kelurahan Pasir Gunung Selatan, Kecamatan Cimanggis, Kota Depok –Jawa Barat menjadi masyarakat yang mandiri dengan kreatifitas rakyatnya karena dampak dari perkembangan sebuah masyarakat di wilayah, kemajuan pendapatan pada daerah, dan ketenaran akan kreatifitas masyarakatnya dapat menjadikan sebuah Negara berkembang menjadi memiliki kemajuan pada bidang ekonomi. Maka dari itu dengan pembahasan masyarakat mandiri melalui Glass Chips (keripik kaca) di Kota Depok bisa menjadi kunci kemajuan sebuah daerah dalam bidang produksi atau kewirausahaan disertai pelatihan dengan pengabdian.

4. SIMPULAN DAN SARAN

Dengan demikian dapat disimpulkan bahwasanya Program Pengembangan Kewirausahaan (PPK) dengan judul Program Pengembangan Kewirausahaan Masyarakat Mandiri Berbasis IPTEK Melalui Kreasi Makanan Glass Chip (Keripik Kaca) Di RT 02 RW 02 Kelurahan Pasir Gunung Selatan, Kecamatan Cimanggis, Depok –Jawa Barat, bisa menjadi sebuah inovasi makanan dan menguntungkan yangmana disertai dengan perkembangan IPTEK dimana bisa berjualan secara Online. Glass Chip atau Keripik Kaca terdiri dari

bahan-bahan yang muda dicari dan aman dikonsumsi. Selain itu masa kadaluarsa Glass Chip ini hingga kurang lebih 2 bulan, namun setelah 2 bulan dapat digoreng kembali dan akan menjadi kerupuk. Sehingga Glass Chip tidak terbuang dengan sia-sia apabila telah melebihi masanya. Penyuka kreasi makanan ringan yaitu Glass Chips (keripik kaca) tidak hanya diminati anak-anak namun remaja, dewasa, hingga orang tua kerap menyukai dan mencoba cemilan atau makanan ringan ini untuk dinikmati sendiri maupun bersama-sama Melalui percobaan oleh penulis ketika mencoba menjual makanan ringan ini membuktikan bahwasanya pembeli atau konsumen tidak hanya dari kalangan anak amun juga remaja hingga orang tua. Mengingat kewirausahaan di kota depok masih membutuhkan sebuah arahan dan binaan dalam melakukan peningkatan kualitas dan mencapai standar untuk dapat diperjual belikan kreasi makanan tersebut agar dapat menjadi salah satu kemajuan desa dan kemajuan teknologinya. Pelaksanaan sosialisasi Program Pengembangan Kewirausahaan (PPK) dengan judul Program Pengembangan Kewirausahaan Masyarakat Mandiri Berbasis IPTEK Melalui Kreasi Makanan Glass Chip (Keripik Kaca) Di RT 02 RW 02 Kelurahan Pasir Gunung Selatan, Kecamatan Cimanggis, Depok –Jawa Barat dilaksanakan pada Sabtu, 1 April 2023. Saran agar adanya Program Pengembangan Kewirausahaan (PPK) dengan judul Program Pengembangan Kewirausahaan Masyarakat Mandiri Berbasis IPTEK Melalui Kreasi Makanan Glass Chip (Keripik Kaca) di RT 02 RW 02 Kelurahan Pasir Gunung Selatan, Kecamatan Cimanggis, Depok –Jawa Barat, merupakan sebuah ide kreasi makanan yang unik dan menguntungkan dan penulis bersaran agar PPK tersebut bisa terlaksana menjadi sebuah ide wirausaha bagi masyarakat daerah yangmana penjualanya dapat menembus hingga mancanegara. Dibarengi dengan kegiatan pelatihan, sosialisasi dan pengajaran yang dilakukan secara bertahap agar dapat menjadi jembatan kesuksesan atau kemajuan masyarakat disebuah daerah di Indonesia. Maka dengan demikian diperlukan dukungan dari berbagai pihak dalam pengembangan kewirausahaan ini baik dari instansi pemerintah maupun swasta. Untuk penulis selanjutnya dapat lebih

menjelaskan bagaimana system marketing yang tepat guna keberlangsungan pemasaran kreasi makanan, sehingga dapat membantu dalam menciptakan masyarakat yang mandiri.

5. DAFTAR PUSTAKA

- Arikunto, S. (2010). *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Cawidu, H. (1991). *Konsep Kufr Dalam al-Qur'an, Suatu Kajian Teologis Dengan Pendekatan Tematik*. Jakarta: Bulan Bintang.
- Creswell, J. W. (1994). *Research Design Pendekatan Kualitatif, Kuantitatif dan Mixed*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Difa. (2020, juli Selasa). Redaksi 24.com. Retrieved februari Sabtu, 2021, from Dampak Covid-19 Laju Pertumbuhan Ekonomi Kota Serang Minus: <https://www.redaksi24.com/dampak-covid-19-laju-pertumbuhan-ekonomi-kota-serang-minus/https://oleholeh.depok.go.id/produk>
- Ekonomi, w. (2019, Mei Selasa). Upaya dan Strategi Mewujudkan Desa Sejahtera Mandiri. Retrieved maret Minggu, 2021, from wartaekonomi.co.id: Warta Ekonomi, Upaya dan Strategi Mewujudkan DesaH <https://www.wartaekonomi.co.id/read228758/upaya-dan-strategi-mewujudkan-desajahtera-mandiri>
- Gunawan, A. H. (2000). *Sosiologi Pendidikan*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Holstein, H. (1986). *Murid Belajar Mandiri*. Bandung: Remaja Rosdakarya.
- Idtesis. (2015, maret Jum'at). Pengertian Konsep Menurut Para Ahli. Dipetik februari Kamis, 2021, dari Idtesis.Com: Idtesis.Com, Pengertian Konsep Menurut Para Para Ahli, (Diposting Taidtesis.com/konsep-menurut-para-ahli/
- Indonesia, C. (2020, maret Senin). Jokowi Umumkan Dua WNI Positif Corona di Indoneisa. Retrieved februarirabu, 2021, KBBI. (t.thn.). *Teknologi. Kamus Besar Bahasa Indonesia V*.
- Koentjaraningrat. (1979). *Pengantar Ilmu Antropologi*. Jakarta: aksara baru.
- kompas. (2020, Juni Selasa). Bedanya Tepung Sagu Dan Tepung Tapioka Kenali Sebelum Bikin Kue. Retrieved maret, 2021
- Kurniati, E. D. (2018). *Kewirausahaan Industri*. Yogyakarta: deepublish.
- Lasula, U. T. (2000). *Pengantar Pendidikan*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Mustinda, L. (2019, Juli Jumat). Seputar Tepung Tapioka, Dari Nama ain Sampai Keunaannya. Retrieved maret Minggu, 2021, from detik food: <https://food.detik.com/info-kuliner/d-4640897/seputar-tepung-tapioka-dari-nama-lain-sampai-kegunaannya>
- Pangan, U. (1996). UU No. 7 Th. 1996 tentang Pangan. UU No. 7 Th. 1996
- Permenkes. (1976). *Makanan menurut Permenkes No.329 tahun 1976*. Permenkes.
- Roosmawarni, M. F. (2020). *Kewirausahaan (Dasar dan Konsep)*. Jawa Timur: Qiara Media.
- Setiawan, D. (2018). *Dampak Perkembangan Teknologi Informasi dan Komunikasi Terhadap Budaya*. Simbolika, 63.
- Suryadi, D. (2007). *Peran dan Strategi Perkembangan Kewirausahaan dan Tantangannya Dalam Menghadapi Perekonomian di Masa Yang Akan Datang*. Peran dan Strategi Perkembangan Kewirausahaan dan Tantangannya Dalam Menghadapi Perekonomian di Masa Yang Akan Datang, hal. 3.
- Suryatin, B. (2004). *sains*. Jakarta: Grasindo.
- Slamet, M. (1986). *Metodologi Pengabdian pada Masyarakat*. Lampung: Universitas Lampung
- Sudarman, P. (2004). *Belajar Efektif di Perguruan Tinggi*. Bandung: Simbiosis Rekatama Media.
- Direktorat Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat. 2013. *Panduan Pelaksanaan Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat di Perguruan Tinggi Edisi IX*. diunduh pada 10 Februari 2021 jam 20:39. <https://depoktoday.hops.id/perkotaan/pr3087462660/batas-wilayah-kota-depok-dari-dki-jakarta-sampai-tangerang-selatan>
- [https://depok.go.id/geografiDaryato.\(n.d.\).KreatiVisualArtsUntukRemaja](https://depok.go.id/geografiDaryato.(n.d.).KreatiVisualArtsUntukRemaja)
- <https://www.beritasatu.com/megapolitan/385471/wilayah-perbatasan-depok-bogor-harus-jadi-perhatian-pemprov-jabar>
- <https://textid.123dok.com/document/myjkne92q-batas-administrasi-kota-depok-kondisi-geografi-kota-depok-kondisi-iklim-kota-depok.html>
- <https://textid.123dok.com/document/myjkne92q-batas-administrasi-kota-depok-kondisi-geografi-kota-depok-kondisi-iklim-kota-depok.html>