

Membangun dan Mengembangkan Ekonomi Kreatif yaitu Kuliner Etnik Siantar melalui Festival Tapai Siantar

Building and Developing a Creative Economy, namely Siantar Ethnic Culinary through the Siantar Tapai Festival

Nadila Erfiyana¹, Armitha Silalahi², Haney Eir Valensia Tarigan³, Darwin Damanik⁴

^{1,2,3} Mahasiswa Program studi Ekonomi Pembangunan Fakultas Ekonomi Universitas Simalungun

⁴ Dosen Program studi Ekonomi Pembangunan Fakultas Ekonomi Universitas Simalungun
Email : erfiyananadila@gmail.com¹, armithasilalahi14@gmail.com², tariganhaney@gmail.com³, darwin.damanik@gmail.com⁴

Article History:

Received: 28 Oktober 2022

Revised: 20 November 2022

Accepted: 28 Desember 2022

Keywords: *Siantar Ethnic, Processed Products, Millennial Generation*

Abstract: *Tapai is Siantar ethnic food in the city of Pematang Siantar. However, tapai is very difficult to find because it does not have a special place to sell it. Tapai traders sell tapai while walking around the city of Pematang Siantar. The purpose of this activity to build a creative economy through culinary is to make tapai a home industry product that is of great interest to the people of the city of Pematang Siantar and visitors to the city of Pematang Siantar. This activity was carried out by students of the Stambuk 2020 Development Economics study program with the supporting lecturer Dian Purba SE, M.Sc in collaboration with the Pematang Siantar City Government, the Education and Teaching Office. This activity was held on Thursday, December 1, 2022 at the Faculty of Economics, Simalungun University. The method of carrying out this activity is by holding competitions for various variants of processed tapai which are participated in by SMA/SMK students from the city of Pematang Siantar. The number of participants in the competition is 10 teams consisting of 3 people for each team. The implementation of this activity is carried out with the aim of developing student creativity in terms of managing tapai.*

Abstrak

Tapai merupakan makanan etnik Siantar yang ada di kota Pematang Siantar. Namun demikian tapai sangat sulit untuk di temui karena tidak memiliki tempat khusus untuk berjualan. Pedagang tapai berjualan dengan menyunggi tapai dan mengeliling kota Pematang Siantar. Tujuan kegiatan membangun ekonomi kreatif melalui kuliner ini untuk menjadikan tapai sebagai produk home industry yang banyak di minati masyarakat kota Pematang Siantar maupun pengunjung kota Pematang Siantar. Kegiatan ini dilakukan oleh mahasiswa/i program studi Ekonomi Pembangunan stambuk 2020 dengan dosen pengampu Dian Purba SE,M.Si yang bekerja sama dengan Pemerintah Kota Pematang Siantar, Dinas Pendidikan dan Pengajaran. Kegiatan ini dilaksanakan pada hari kamis tanggal 01 Desember 2022 di Fakultas Ekonomi Universitas Simalungun. Metode kegiatan pelaksanaan ini dengan membuat perlombaan berbagai varian olahan tapai yang diikuti siswa/i SMA/SMK se-kota Pematang Siantar. Jumlah peserta lomba sebanyak 10 team yang di isi 3 orang tiap tim nya. Adapun pelaksanaan kegiatan ini dilakukan dengan tujuan untuk mengembangkan kreativitas siswa/i dalam hal mengelolah tapai.

Kata Kunci: Etnik Siantar, Produk Olahan, Generasi Milenial.

PENDAHULUAN

Tapai berasal dari kota Bandung dan merupakan makanan khas yang sudah terkenal di Indonesia. Tapai adalah kudapan yang dihasilkan dari proses fermentasi bahan pangan berkarbohidrat sebagai substrat oleh ragi. Proses pembuatan tapai ini yaitu dengan mengukus bahan (singkong) sampai matang dan didinginkan. Setelah dingin, bahan tersebut dicampurkan oleh ragi. Campuran ini kemudian disimpan di dalam wadah, ditutup dengan daun pisang dan didiamkan dengan suhu ruang lalu ditunggu hingga layak untuk dikonsumsi. Rasa tapai terbilang cukup unik sehingga jika diolah dengan campuran berbagai bahan lainnya akan menghasilkan hidangan yang lezat. Makanan yang satu ini sudah lama diminati banyak orang. Mulai dari anak kecil hingga usia tua, wanita maupun pria.

Kota Pematang Siantar adalah salah satu kota di provinsi Sumatera Utara, Indonesia yang merupakan kota strategis, yang mana kota ini dilalui oleh Jalan Lintas Sumatera dan memiliki luas 79,97 km² dengan jumlah penduduk 268.254 jiwa. Di kota Pematangsiantar, tapai merupakan produk home industri yang terbuat dari singkong. Produk home industri tapai ini merupakan kuliner yang unik dan istimewa. Yang mana produk home industri tapai ini dibungkus dengan daun pisang ataupun plastik transparan. Lalu dijual dengan menjajakannya diatas nampan dan dijunjung diatas kepala kemudian dibawa berkeliling dengan berjalan kaki melewati lebih dari satu tempat. Produk home industri ini sudah diperdagangkan sejak puluhan tahun. Jumlah angka tahun produk home industri tapai ini dijajakan membuat hampir seluruh masyarakat kota Pematang Siantar pernah mengonsumsinya dan tak sedikit pula dari masyarakat tersebut yang menyukainya. Namun, dari lamanya produk home industri tapai ini beroperasi, tak satupun tempat di kota Pematangsiantar kita bisa menemukan UMKM yang mengembangkan produk home industri tapai ini menjadi

potensi yang luar biasa.

Produk home industri tapai ini merupakan kreatifitas produk olahan yang menjadikan makanan khas lebih menarik dan membuat masyarakat tertarik. Bukan hanya sebagai makanan camilan, namun produk ini juga dapat menjadi makanan yang menyehatkan, juga bisa dijadikan sebagai oleh-oleh bagi orang yang berkunjung ke Pematang Siantar.

Kami Mahasiswa Ekonomi Pembangunan dari Universitas Simalungun memilih produk home industri tapai ini untuk memenuhi tugas yang diembankan oleh dosen pengampu yang saat ini sedang mengajar mata kuliah Ekonomi Kreatif. Kami sebagai Mahasiswa Ekonomi akan melaksanakan kegiatan berdasarkan produk etnik yang ada di siantar. Dan menjadikan produk home industri tapai ini menjadi beberapa pengolahan berbeda dan memperkenalkannya kepada masyarakat di dalam kota pematangsiantar ataupun masyarakat yang ada diluar kota Pematang Siantar dengan sebuah kegiatan yang berjudul "Festival Tapai Siantar".

METODE

Kegiatan ini dilakukan dengan tujuan agar khalayak ramai mengetahui banyak manfaat tapai, tapai terbuat dari apa dan bisa dikembangkan untuk menjadi produk olahan baru yang ada di Pematang Siantar. Selain itu tapai dapat menjadi salah satu usaha yang populer jika dijadikan olahan yang menarik. Festival tapai ini bertujuan agar pemerintah bisa menyediakan tempat yang layak untuk para pedagang tapai berjualan dan memudahkan masyarakat yang ingin mengonsumsi tapai.

Perlombaan yang dilakukan pada siswa/i juga bukan hanya sekedar perlombaan yang hanya mendapatkan penghargaan melainkan mengasah bakat dan kemampuan yang mereka punya. Olahan yang sudah di Hasilkan memberi motivasi kepada para investor atau pengusaha muda yang mempunyai modal untuk membuat sebuah usaha olahan tapai, Usaha tersebut juga dapat membuat lapangan pekerjaan. Evaluasi ini juga ditujukan untuk pengembangan mahasiswa/i Ekonomi Pembangunan stambuk 2020 setiap pelaksanaan kegiatan di masa yang akan datang, untuk menjadi kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang bermanfaat untuk penjual, konsumen, mahasiswa/i dan dosen. Kegiatan ini di selenggarakan dengan waktu kurang lebih satu bulan. Dalam kegiatan festival tapai ini ada beberapa langkah-langkah yang kami lakukan antara lain : 1. Menentukan konsep : tujuan menentukan konsep ini untuk mempermudah berjalannya kegiatan. 2.pembuatan proposal : pembuatan proposal ini dilakukan bertujuan untuk menarik sponsor guna membantu kegiatan ini. 3. Penjaringan peserta festival tapai ini dilakukan oleh panitia dengan cara promosi kesekolah-sekolah.

HASIL

Pelaksanaan kegiatan Festival Tapai Siantar ini telah terlaksana dengan baik bertempat di Lapangan Fakultas Ekonomi Universitas Simalungun. Tim pelaksana dari Program studi Ekonomi Pembangunan semester V. Terlaksananya kegiatan Festival Tapai Siantar ini dilaksanakan pada hari Kamis, 01 Desember 2022. Festival Tapai Siantar ini telah melalui beberapa tahapan.

Tahapan pertama: Mahasiswa/i Ekonomi Pembangunan membuat proposal kegiatan yang akan ditujukan untuk Pemerintah Kota Pematang siantar , dan ditujukan untuk beberapa promotor yang akan mendukung kegiatan Festival.

Tahapan kedua: Mahasiswa/i Prodi Ekonomi Pembangunan berdiskusi dengan Pemko yaitu dengan Bapak SEKDA Pematangsiantar Budi Utari Siregar. Di hari berikutnya dilanjut dengan Rektor Univeristas Simalungun Ibu Corry Purba dengan Kadis Dikjar Bapak James Siahaan, Kadis KOP&UMKM Bapak Hebert dan anggota DPRD Komisi II Pematangsiantar Bapak Metro Hutagaol.

Tahapan ketiga: Seluruh mahasiswa/i Ekonomi Pembangunan semester V mengunjungi dan menawarkan ikut perlombaan Festival Tapai di seluruh SMA/SMK kota Pematang siantar. Dan disambut hangat oleh Guru dan Kepala sekolah.

Tahapan keempat: Mencari dan survei pedagang tapai yang berjualan dengan jalan kaki, dengan minimal telah berjualan selama sepuluh tahun. Dihari kegiatan Festival pedagang tapai akan menyediakan 100 bungkus tapai dengan 3 pedagang tapai. Dan di hari kegiatan agar pedagang tapai menghadiri acara Festival karena akan ada reward bagi mereka. Dan mengundang para juri dalam menilai olahan para peserta. Juri Festival Tapai Siantar ada Rahman sebagai owner sibabang burger merupakan UMKM binaan Bank Indonesia, ada Bibi sebagai owner Rubie Bakery yang telah mempunyai banyak cabang di Siantar dan sekitar, dan juri terakhir Darwin Damanik sebagai Kaprodi Ekonomi Pembangunan

Tahapan kelima: Tahapan pelaksanaan kegiatan dimulai dengan 10 tim siswa-siswi yang mengikuti perlombaan. Diantaranya SMKN 3 PS, SMKN 1 PS, MAN PS, SMA Sw Taman siswa PS, SMAN 6 PS, SMK Sw Pariwisata USI PS. Dengan beberapa ketentuan yang ditetapkan oleh Panitia dan juri dalam perlombaan. Adapun beberapa syarat lomba yaitu: 1. Per tim hanya boleh mengolah tapai menjadi satu olahan saja dengan se kreativitas mereka 2. Waktu yang diberikan panitia hanya 1 jam dan pada saat detik terakhir perlombaan selesai peserta harus sudah menyiapkan hidangannya dimeja masing-masing tanpa harus menyentuh yang lain 3. Kriteria penilaian juri yaitu Cita rasa, Kreativitas, dan Penampilan masakan dan kebersihan saat memasak.

Kegiatan Festival Tapai Siantar dihadiri oleh Rektor Universitas Simalungun, perwakilan pemko Dinas KOP&UMKM, Kaprodi Ekonomi Pembangunan serta dosen-dosen ekonomi Pembangunan. Selama kegiatan perlombaan berlangsung, panitia mengizinkan beberapa tamu undangan untuk melihat-lihat proses peserta dalam memasak dan mengolah tapai dengan durasi 5 menit per tamu undangan. Tujuannya agar para tamu undangan dapat melihat secara langsung

proses pengolahan tapai dan bertanya mengenai nama masakan, proses pembuatan dan hal lainnya tanpa melebihi waktu yang ditetapkan panitia.

Satu jam telah berakhir dan peserta menghidangkan olahan mereka di meja juri. Saat proses penilaian juri, peserta akan ditanya terkait olahan masakannya. Setelah selesai menilai dengan 10 tim, juri berdiskusi dan menetapkan Juara I SMK Sw Taman siswa, juara II SMK Sw Pariwisata USI, dan juara III SMA Sw Taman siswa. Untuk peserta yang juara mendapatkan uang tunai, sertifikat dan Trophy.

Setelah kegiatan ini selesai dilaksanakan, Mahasiswa/i Ekonomi Pembangunan Semester V dan dosen pengampu melakukan evaluasi. Adapun evaluasi dari kegiatan ini dapat dinyatakan secara umum berhasil dengan baik dan memuaskan pedagang tapai, peserta dan Panitia dari Ekonomi Pembangunan semester V. Festival ini mendapatkan sambutan hangat oleh Rektor, Pemko serta dosen-dosen lainnya. Untuk menjembatani agar olahan tapai bisa dikenal luas oleh masyarakat. Mereka berharap Festival ini bisa dilaksanakan di tahun-tahun berikutnya oleh Prodi Ekonomi Pembangunan.



Gambar 1. Hasil olahan tapai peserta lomba



Gambar 2, 3 dan 4. Lokasi lomba dan Penjurian



Gambar 5 dan 6. Foto panitia dengan peserta lomba dan dewan juri



Gambar 7 dan 8. Foto panitia bersama dosen pengampu mata kuliah ekonomi kreatif

KESIMPULAN

Kegiatan Festival Tapai Siantar berupa kegiatan dalam bentuk perlombaan yang ditujukan bagi siswa-siswi SMA/SMK kota Pematang siantar dengan tujuan mengasah kreativitas siswa yang dilaksanakan di lapangan Fakultas Ekonomi Universitas Simalungun dan berjalan dengan baik dan lancar . Perlombaan yang dilaksanakan diharapkan dapat memacu kreativitas siswa dalam berwirausaha, dan mengenalkan kepada masyarakat luas bahwa tapai bisa diolah dengan berbagai macam variasi makanan yang unik dan rasa yang berbeda-beda.

SARAN

Kegiatan festival tapai ini dilakukan dalam periode yang relatif singkat sehingga masih perlu diadakan pelatihan dan pendamping bagi panitia dan peserta agar kegiatan yang dilakukan lebih baik kedepannya. Oleh karena itu, kegiatan festival tapai yang dilakukan kepada siswa siswi SMK maupun SMA yang ada di Pematang Siantar perlu dilakukan dalam waktu yang lebih panjang agar tercipta festival yang kreatif dan inovatif di lingkungan masyarakat

PENGAKUAN/ACKNOWLEDGEMENTS

Terima kasih kami ucapkan kepada semua pihak yang mendukung kelancaran penelitian ini terutama kepada dosen pembimbing, peserta dan guru pendamping dalam kegiatan festival tapai.

DAFTAR REFERENSI

Diakses melalui : <https://id.m.wikipedia.org/wiki/Tapai>

https://id.m.wikipedia.org/wiki/Kota_Pematangsiantar