

**Cireng Pedas Pak Ali (CIPALI)****Faza Abid Elhaliqie**

Universitas PGRI Adi Buana Surabaya

Faqihuddin Ilham Wafdulloh

Universitas PGRI Adi Buana Surabaya

Much. Dhandy Maulidin

Universitas PGRI Adi Buana Surabaya

Ego Isharianto

Universitas PGRI Adi Buana Surabaya

Korespondensi penulis: penulis.fazaabid46@gmail.com

Abstrak. *Cireng with chicken filling is a variation of cireng (fried tapioca flour dough), a popular snack from Indonesia made from tapioca flour that is deep-fried until crispy. In this version, the cireng is not only made from tapioca flour but also filled with cooked chicken seasoned with spices, adding a savory and delicious flavor. The texture of cireng with chicken filling is crispy on the outside and soft on the inside, with the savory taste of the chicken making it even more delightful.*

Keywords: *traditional food*

Abstrak. *Cireng isi ayam adalah salah satu variasi dari cireng (aci goreng), camilan khas Indonesia yang terbuat dari tepung aci (tepung tapioka) yang digoreng garing. Pada versi ini, cireng tidak hanya berisi tepung aci, tetapi juga diisi dengan daging ayam yang sudah dimasak dengan bumbu, memberikan rasa gurih dan kenikmatan tambahan. Cireng isi ayam ini memiliki tekstur renyah di luar dan lembut di dalam, dengan kombinasi rasa gurih ayam yang lezat.*

Kata Kunci: *Jajanan Tradisional*

PENDAHULUAN

Indonesia kaya akan kuliner tradisional yang tak hanya menggugah selera, tetapi juga sarat dengan inovasi. Salah satu camilan yang terkenal di kalangan masyarakat adalah cireng, singkatan dari "aci goreng". Cireng, yang terbuat dari tepung tapioka, memiliki tekstur yang kenyal dan renyah ketika digoreng. Namun, seiring berjalannya waktu, banyak variasi yang muncul, salah satunya adalah *cireng isi ayam*.

KAJIAN TEORI**1. Pengertian Cireng Isi Ayam**

Cireng isi ayam adalah versi modern dari cireng tradisional yang memiliki isian daging ayam yang dimasak dengan bumbu. Proses pembuatannya tidak jauh berbeda dengan cireng pada umumnya, hanya saja adonan tepung tapioka yang digunakan kali ini dipadukan dengan potongan ayam yang sudah dimasak, menciptakan rasa yang lebih kaya dan tekstur yang lebih beragam.

2. Karakteristik Cireng Isi Ayam

Cireng isi ayam memiliki sejumlah karakteristik yang membuatnya berbeda dan lebih menarik dibandingkan cireng tradisional. Berikut adalah beberapa karakteristik utama dari cireng isi ayam:

- **Tekstur yang Kontras:** Salah satu ciri khas dari cireng isi ayam adalah perbedaan tekstur antara bagian luar dan dalam. Bagian luar cireng tetap garing dan renyah karena digoreng, sementara bagian dalamnya lembut.
- **Isi yang Gurih dan Berbumbu:** Berbeda dengan cireng biasa yang hanya terbuat dari tepung tapioka, cireng isi ayam mengandung ayam yang telah dimasak dengan bumbu-bumbu seperti bawang putih, bawang merah, garam, dan kadang-kadang penyedap rasa lainnya.
- **Kaya Gizi:** Dibandingkan dengan cireng biasa yang hanya terbuat dari tepung tapioka, cireng isi ayam lebih kaya akan kandungan gizi, terutama protein.

3. Bahan Baku Pembuatan

Untuk membuat cireng isi ayam, terdapat dua komponen utama yang harus disiapkan: bahan untuk adonan cireng (tepung tapioka) dan bahan untuk isian ayam. Berikut adalah rincian bahan baku yang digunakan dalam pembuatan cireng isi ayam:

1. Bahan untuk Adonan Cireng (Kulit Cireng)

- **Tepung tapioka (atau aci):** Ini adalah bahan utama yang memberikan tekstur kenyal dan elastis pada adonan. Tepung tapioka yang digunakan untuk cireng harus memiliki kualitas baik agar menghasilkan cireng yang renyah di luar dan kenyal di dalam.
- **Air Panas:** Digunakan untuk melarutkan tepung tapioka, sehingga adonan menjadi lebih mudah dibentuk dan tidak terlalu keras.
- **Garam:** Untuk memberikan rasa pada adonan, garam digunakan dalam jumlah sedikit.
- **Penyedap rasa (opsional):** Beberapa orang menambahkan sedikit penyedap rasa seperti kaldu bubuk untuk meningkatkan cita rasa adonan.

2. Bahan untuk Isian Ayam

- **Daging ayam (ayam cincang atau potong kecil-kecil):** Daging ayam adalah bahan utama untuk isian. Daging ayam yang digunakan harus segar dan bisa berupa ayam fillet yang dicincang halus atau dipotong kecil-kecil agar mudah dimasukkan ke dalam adonan cireng.
- **Bawang putih:** Memberikan aroma dan rasa gurih pada isian ayam.
- **Bawang merah :** Sebagai bahan pelengkap yang memberi rasa manis alami pada isian.
- **Garam dan merica:** Untuk memberi rasa pada isian ayam.
- **Kecap manis (opsional) :** Beberapa resep menggunakan sedikit kecap manis untuk memberikan rasa manis gurih pada isian.
- **Minyak goreng:** Untuk menumis bumbu dan ayam sehingga isian matang dengan sempurna.
- **Cabe merah atau cabai rawit (opsional):** Bagi yang menyukai rasa pedas, cabe bisa ditambahkan untuk memberi rasa pedas pada isian.

4. Proses pembuatan Cireng Isi Ayam

- **Bahan untuk adonan cireng:** Siapkan tepung tapioka, air panas, garam, dan penyedap rasa (jika diperlukan).
- **Bahan untuk isian ayam:** Siapkan ayam cincang, bawang putih, bawang merah, kecap manis (opsional), garam, merica, dan minyak untuk menumis.
- **Menumis bumbu:** Panaskan sedikit minyak dalam wajan, lalu tumis bawang putih dan bawang merah hingga harum dan berubah warna.

- **Memasak ayam:** Masukkan ayam cincang ke dalam wajan dan aduk hingga ayam matang. Tambahkan garam, merica, dan kecap manis (jika menggunakan) untuk memberi rasa pada ayam. Masak hingga ayam matang sempurna dan bumbu meresap. Angkat dan tiriskan. Biarkan isian ayam sedikit mendingin agar mudah dibungkus dalam adonan cireng.
- **Membagi adonan:** Ambil sejumput adonan tepung dan pipihkan dengan tangan atau rolling pin hingga membentuk lingkaran tipis.
- **Memberikan isian ayam:** Letakkan sedikit isian ayam di tengah adonan yang sudah dipipihkan.
- **Menutup adonan:** Lipat adonan sehingga menutupi isian ayam. Rapikan bagian tepinya agar isian ayam tidak keluar saat digoreng. Bentuk adonan menjadi bulat atau oval sesuai keinginan.

5. Keunggulan Cireng Isi Ayam

- Rasa lezat dan beragam
- Kaya akan nutrisi
- Tekstur yang menarik
- Praktis dan mudah disajikan
- Bahan yang mudah didapat

6. Kendala dan tantangan

- Proses Pembuatan yang Memerlukan Ketelitian
- Pengontrolan Kualitas Isian Ayam
- Tantangan Distribusi dan Penjualan
- Penyimpanan yang Tepat

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode eksperimen untuk menguji kualitas dan efisiensi cireng isi ayam sebagai energi alternatif. Pendekatan ini melibatkan pengumpulan data kuantitatif dari hasil uji laboratorium terhadap karakteristik fisik dan kimia cireng, seperti nilai kalori, protein dan gizi.

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAAN

Penelitian dilakukan dengan metode observasi, wawancara, dan studi literatur untuk mengidentifikasi karakteristik cireng isi ayam, termasuk proses pembuatan, keunggulan, serta tantangan yang dihadapi dalam produksinya.

1. Karakteristik Cireng Isi Ayam

- Cireng isi ayam memiliki dua komponen utama, yaitu adonan tepung tapioka yang kenyal dan isian ayam yang gurih. Isian ayam dimasak dengan bumbu seperti bawang putih, bawang merah, garam, merica, dan kecap manis, sehingga menghasilkan rasa yang kaya dan lezat.
- Peneliti menemukan bahwa tekstur cireng isi ayam cukup unik dengan paduan luar yang garing dan dalam yang lembut serta kenyal, menjadikannya lebih menarik dibandingkan cireng biasa.

2. Kualitas Produk

- Berdasarkan observasi terhadap kualitas cireng yang dijual di pasaran, ditemukan bahwa sebagian besar cireng isi ayam memiliki kualitas yang konsisten dalam hal rasa dan tekstur, namun ada perbedaan pada penggunaan bahan baku ayam yang dapat mempengaruhi kualitas rasa.

- Produk yang menggunakan ayam segar cenderung memiliki cita rasa yang lebih enak, sementara produk dengan ayam yang tidak segar terkadang menghasilkan rasa yang kurang optimal. Penggunaan bahan baku yang berkualitas menjadi salah satu faktor penentu dalam kesuksesan cireng isi ayam di pasaran.

3. Respon Konsumen

- Melalui wawancara dengan konsumen, sebagian besar merasa puas dengan rasa cireng isi ayam karena kombinasi rasa gurih dan kenyal yang memikat. Konsumen juga mengapresiasi variasi isian ayam yang bisa disesuaikan dengan selera, misalnya dengan tambahan sayuran atau bahan lain.

KESIMPULAN

Bagian ini menguraikan teori-teori relevan yang mendasari topik penelitian dan memberikan ulasan tentang beberapa penelitian sebelumnya yang relevan dan memberikan acuan serta landasan bagi penelitian ini dilakukan. Jika ada hipotesis, bisa dinyatakan tidak tersurat dan tidak harus dalam kalimat tanya.

METODE PENELITIAN

Metode penelitian berisi spesifikasi penelitian, jenis penelitian, metode pendekatan, teknik pengumpulan data, dan metode analisis data yang digunakan dalam penelitian. Metode penelitian ditulis secara deskriptif dan dibuat dalam 1 alinea.

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Pada **Hasil Penelitian dan Pembahasan** memuat uraian tentang analisis hasil penelitian untuk memberikan jawaban/solusi terhadap masalah penelitian. Apabila terdapat rincian sesuai dengan permasalahan yang dibahas, maka dapat menggunakan penulisan sub bab seperti di bawah ini.

1. Sub Bab

Uraian di dalam **Sub Bab**, hindari penggunaan dot poin, pengabdian, atau penomoran sebagai berikut:

- a.
- b.
- c.

Seharusnya ditulis mengikuti kalimat sebagai berikut: a.; b., dan c.

Manuskrip ditulis dalam bentuk essay, sehingga tidak ada format *numeric* atau abjad yang memisahkan antar bab/bagian, ataupun untuk menandai bab/bagian baru. Tabel dan gambar/grafik hanya terdapat dalam pembahasan. Tabel dibuat hanya dengan garis horizontal.

KESIMPULAN

Keimpulan merupakan jawaban singkat atas permasalahan yang dibahas. Simpulan tidak dibuat poin-poin, tetapi dideskripsikan dalam 1 (satu) alinea.

DAFTAR PUSTAKA

Artikel Jurnal (satu, dua, atau lebih dari dua penulis)

Hidayati, S.N. (2016). Pengaruh Pendekatan Keras dan Lunak Pemimpin Organisasi terhadap Kepuasan Kerja dan Potensi Mogok Kerja Karyawan. *Jurnal Maksipreneur: Manajemen*,

Koperasi, dan Entrepreneurship, 5(2), 57-66.
<http://dx.doi.org/10.30588/SOSHUMDIK.v5i2.164>.

Risdwiyanto, A. & Kurniyati, Y. (2015). Strategi Pemasaran Perguruan Tinggi Swasta di Kabupaten Sleman Yogyakarta Berbasis Rangsangan Pemasaran. *Jurnal Maksipreneur: Manajemen, Koperasi, dan Entrepreneurship*, 5(1), 1-23.
<http://dx.doi.org/10.30588/SOSHUMDIK.v5i1.142>.

Bator, R. J., Bryan, A. D., & Schultz, P. W. (2011). Who Gives a Hoot?: Intercept Surveys of Litterers and Disposers. *Environment and Behavior*, 43(3), 295–315.
<https://doi.org/10.1177/0013916509356884>.

Artikel Prosiding

Norsyaheera, A.W., Lailatul, F.A.H., Shahid, S.A.M., & Maon, S.N. (2016). The Relationship Between Marketing Mix and Customer Loyalty in Hijab Industry: The Mediating Effect of Customer Satisfaction. In *Procedia Economics and Finance* (Vol. 37, pp. 366–371). Elsevier B.V. [https://doi.org/10.1016/S2212-5671\(16\)30138-1](https://doi.org/10.1016/S2212-5671(16)30138-1).

Working Paper

Armand, F. (2003). Social Marketing Models for Product-Based Reproductive Health Programs: A Comparative Analysis. *Occasional Paper Series*. Washington, DC. Retrieved from www.cmsproject.com.

Disertasi/Tesis/Paper Kerja

Belair, A. R. (2003). Shopping for Your Self: When Marketing becomes a Social Problem. *Dissertation*. Concordia University, Montreal, Quebec, Canada.

Lindawati (2015). Analisis Faktor yang Mempengaruhi Perilaku Ekonomi dan Kesejahteraan Rumah Tangga Petani Usahatani Terpadu Padi-Sapi di Provinsi Jawa Barat. Institut Pertanian Bogor. Retrieved from <http://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/85350>.

Buku Teks

Kotler, P., & Lee, N. R. (2009). *Up and Out of Poverty: The Social Marketing Solution*. New Jersey: Pearson Education, Inc.

Laporan Instansi/Lembaga/Organisasi/Perusahaan

LPPSP. (2016). *Statistik Indonesia 2016*. Badan Pusat Statistik, 676. Jakarta. Diakses dari <https://www.LPPSP.go.id/index.php/publikasi/326>.

Artikel Surat Kabar/Majalah

Risdwiyanto, A. (2016). Tas Kresek Berbayar, Ubah Perilaku Belanja? *Kedaulatan Rakyat*, 22 Februari, 12.

Sumber dari internet dengan nama penulis

Chain, P. (1997). Same or Different?: A Comparison of the Beliefs Australian and Chinese University Students Hold about Learning's Proceedings of AARE Conference. Swinburne University. Available at: <http://www.swin.edu.au/aare/97pap/CHAN97058.html>, diakses tanggal 27 Mei 2000.

Sumber dari internet tanpa nama penulis (tuliskan nama organisasi/perusahaan)

StatSoft, Inc. (1997). Electronic Statistic Textbook. Tulsa OK., StatSoft Online. Available at: <http://www.statsoft.com/textbook/stathome.html>, diakses tanggal 27 Mei 2000.