



RINTISAN PELATIHAN KULINER PERKUMPULAN PUTRI SERUNI TEJO UNTUK MENAMBAH PENDAPATAN KELUARGA DI KELURAHAN TEGALREJO, KOTA YOGYAKARTA

Rr. Christiana Mayang Anggraeni Stj¹

¹ Akademi Kesejahteraan Sosial “AKK” Yogyakarta
christianamayang94@gmail.com

ABSTRAK

Pelatihan kuliner adalah proses belajar mengajar dengan upaya menjadikan peserta pelatihan semula tidak terampil menjadi terampil dikhususkan pada bidang pengolahan makanan. Pelatihan kuliner mengembangkan pengetahuan, bakat dan keterampilan dibidang boga, peserta yang dilatih dalam waktu singkat dengan metode yang lebih mengutamakan praktek ketimbang teori. Program pelatihan, khususnya pelatihan kuliner banyak diambil pemerintah sebagai jalan pembelajaran singkat guna mengentas pengangguran dan kemiskinan. Pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk (1) menambah wawasan dan meningkatkan ketrampilan dibidang kuliner. (2) memperkaya dan mendalami resep aneka kudapan dan nasi. Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan dalam bentuk pelatihan. Metode yang digunakan dalam pengabdian kepada masyarakat ini antara lain metode presentas, *Hand-ons Methods* dan metode *Group Building*. Hasil pengabdian menunjukkan bahwa peserta pelatihan telah mendapatkan tambahan wawasan dan juga ketrampilan terkait aneka produk kudapan dan olahan nasi, selain itu peserta pelatihan mampu mempergunakan keterampilan kuliner sebagai saranan menambah pendapatan keluarga.

Kata Kunci : Pemberdayaan masyarakat, Pelatihan kuliner, Pelatihan boga

ABSTRACT

Culinary training is a teaching and learning process with an effort to make training participants from being unskilled to be skilled, especially in the field of food processing. Culinary training develops knowledge, talents and skills in the field of culinary, participants are trained in a short time with methods that prioritize practice rather than theory. The government has taken many training programs, especially culinary training, as a short learning path to alleviate unemployment and poverty. This community service aims to (1) broaden insight and improve skills in the culinary field. (2) enrich and explore recipes for various snacks and rice. This community service activity is carried out in the form of training. The methods used in this community service include the presentation method, the Hand-ons Methods and the Group Building method. The results of the dedication show that the training participants have gained additional insight and skills related to various snack products and processed rice, besides that the training participants are able to use culinary skills as a means of increasing family income.

Keywords: *Community empowerment, culinary training, catering training*

PENDAHULUAN

Pelatihan adalah suatu program kegiatan yang bertujuan memberikan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja. Kegiatan pelatihan memiliki tujuan meningkatkan kapasitas sumber daya manusia agar bisa menjadi sumber daya yang berkualitas baik dari segi pengetahuan, keterampilan kerja, dan sikap profesionalisme tinggi. Pelatihan dilaksanakan lebih mengutamakan praktek dari pada teori sebagai bekal untuk meningkatkan martabat, kesejahteraan, kualitas SDM dan meningkatkan ekonomi keluarga (Lisa Nur Al-Fittri dkk, 2014). Pelatihan kuliner adalah suatu kegiatan peningkatan keterampilan yang berfokus pada keterampilan pengolahan makanan yang diharapkan nantinya menumbuhkan kemampuan berwirausaha dan meningkatkan pendapatan keluarga.

Sektor UMKM (Usaha Mikro Kecil Menengah) populasinya mencapai 99% dari total unit usaha di Indonesia atau hanya ada 1% usaha skala besar. Wirausaha sektor UMKM mampu menyerap tenaga kerja hingga 97% dari total angkatan kerja yang ada. Dengan asumsi bahwa 1 unit wirausaha UMKM mampu menyerap minimal 3-5 tenaga kerja (Suroto et al., 2015). Sektor UMKM yang paling banyak dipilih adalah kuliner. Usaha bidang kuliner dinilai menjanjikan karena makanan adalah salah satu kebutuhan pokok manusia (Zuari et al., 2013).

Berdasarkan uraian diatas salah satu Perkumpulan Putri Seruni Tejo Kelurahan Tegalrejo, Kota Yogyakarta ingin mempunyai usaha bidang kuliner untuk menambah pendapatan keluarga. Melalui pengabdian masyarakat ini dengan pelatihan boga berupa olahan kudapan dan nasi dengan harapan menambah keterampilan usaha kuliner sehingga dapat menambah pendapatan keluarga.

Pengabdian masyarakat ini dilakukan dalam rangka melaksanakan kegiatan Tri Darma Perguruan Tinggi seperti dalam pasal 20 ayat 2 Undang-undang No.20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional yang menyatakan bahwa perguruan tinggi berkewajiban menyelenggarakan penelitian dan pengabdian kepada masyarakat. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat adalah kegiatan yang mencakup upaya peningkatan kualitas sumberdaya manusia antara lain dalam perluasan wawasan, pengetahuan dan peningkatan ketrampilan yang dilakukan untuk perwujudan dharma bakti dosen. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat merupakan wujud kepedulian untuk berperan aktif dalam meningkatkan kesejahteraan dan memperdayakan masyarakat luas.(Yuliantoro, 2020)

Berdasarkan latar belakang tersebut, Akademi Kesejahteraan Sosial AKK mengembangkan program pelatihan boga berupa pengolahan kudapan dan nasi. Pelaksanaan pengabdian masyarakat ini diperuntukkan kepada Ibu-ibu Perkumpulan Putri Seruni Kecamatan Tegalrejo, Kota Yogyakarta, DIY. Kegiatan ini dilakukan bertujuan untuk (1) menambah pengetahuan dan keterampilan pengolahan dibidang boga. (2) meningkatkan semangat usaha kuliner guna menambah pendapatan keluarga. Tujuan dari kegiatan pelatihan mengembangkan kemampuan wirausaha dibidang kuliner dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini merespon terhadap kebutuhan akan wawasan aneka olahan kudapan, olahan nasi dan lauk baik secara ketrampilan dasar memasak dan juga cara hidang dan kemas.

METODE PELAKSANAAN

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan dalam bentuk pelatihan. Pelatihan dipandang sebagai jalan untuk menciptakan kemampuan intelektual yang meliputi ketrampilan dasar (*basic skills*), ketrampilan ahli (*advanced skills*) dan kemampuan memotivasi diri (*self motivated creativity*) (Noe et al., 2013). Kegiatan ini dilakukan dalam bentuk:

1. Metode Presentasi, Metode dengan kondisi para peserta pelatihan menjadi penerima pasif dari informasi-informasi yang diberikan. Menyampaikan informasi kepada peserta pelatihan Metode yang digunakan adalah metode ceramah (lecture).
2. Metode *Hand-ons Methods* dimana metode ini mengharuskan peserta pelatihan untuk ikut terlibat secara aktif dalam proses pelatihan
3. Metode *Group Building* dimana pelatihan diadakan berkelompok dan peserta saling ,enolong dan bertukar ide, membangun identitas kelompok dan hubungan interpersonal (Hadinata, 2015)

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini dilaksanakan selama tiga hari pada Tanggal 20-22 November 2020 Di Kecamatan Tegalrejo Kota Yogyakarta, DIY. Sebelum kegiatan dilakukan peserta pelatihan menyiapkan bahan, isian, berbagai bumbu dan alat yang akan digunakan. Tim pelaksana terbagi menjadi instruktur, fasilitator, sie konsumsi, sie dokumentasi dan sie perlengkapan. Dalam kegiatan ini diawali dengan pembukaan yang dilakukan Ibu Lurah setempat, Ketua Putri Seruni Tejo kemudian dilanjutkan pembagian *handout* resep kemudian instruktur menjelaskan bahan, alat yang digunakan, setelah itu dijelaskan cara membuat. Selanjutnya instruktur menginstruksikan persiapan bahan dan alat

yang harus disiapkan sebelum produk diolah. Kemudian peserta yang dibagi menjadi dua kelompok melakukan praktek yang dimulai dari penimbangan bahan, pembuatan adonan sampai pada teknik pengolahan dan terakhir penyajian dibimbing oleh instruktur yang tak lupa mematuhi sanitasi hygiene mematuhi protokol kesehatan covid 19. Di akhir program, instruktur melakukan penilaian terhadap produk yang dibuat oleh peserta serta melakukan kembali tes akhir untuk mengetahui efektifitas pelatihan dengan melihat peningkatan ketrampilan boga aneka kudapan dan olahan nasi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat telah dilaksanakan. Tahapan awal yaitu persiapan, tahap kedua pengenalan bahan, tahap ketiga pelatihan pembuatan produk, tahap keempat monitoring dan evaluasi. Pelatihan kuliner tercipta akan nilainya yang menjanjikan karena makanan merupakan salah satu kebutuhan primer, dengan mendirikan usaha dibidang kuliner dapat meningkatkan pendapatan keluarga dan masyarakat, mengurangi tingkat pengangguran dan menambah lapangan kerja. Kelurahan Tegalrejo, Kota Yogyakarta berinisiatif membentuk Rintisan Pelatihan Kuliner Putri Seruni Tejo (Syuhada, 2014). Produk olahan boga memiliki peluang usaha tinggi karena permintaan harian yang selalu dibutuhkan prodaknya juga sangat beraneka ragam mulai dari olahan jasa boga seperti aneka nasi, lauk hingga olahan kudapan mulai kudapan nusantara sampai kudapan kontinental. Pengabdian ini dilakukan oleh pemerintah Kecamatan Tegalrejo, Kota Yogyakarta, DIY. Pada persiapan kegiatan dilakukan dalam bentuk koordinasi dengan pihak Perkulumpulan Putri Seruni terkait kegiatan pengabdian yang akan dilaksanakan. Beberapa hal kunjungan ini antara lain lokasi tempat pelatihan, waktu pelatihan yang dilakukan selama 4-5 jam, jumlah peserta yang mengikuti pelatihan berjumlah 20 orang, serta persiapan perlengkapan, sarana prasarana yang dibutuhkan saat pelatihan.



Gambar 1. Penjelasan sebelum memulai pelatihan

Persiapan yang dilakukan instruktur adalah memperkenalkan bahan dan alat yang akan digunakan. Bahan yang digunakan untuk membuat kudapan antara lain tepung terigu, tepung beras, tepung ketan, kentang, tepung maizena, santan, gula, mentega, minyak, soda kue, baking powder dan cokelat dark. Sedangkan bahan pembuatan nasi antara lain seperti beras, aneka rempah, serta lauk pelengkap seperti daging ayam, telur, aneka sayur dan kentang. Peralatan yang dipersiapkan antara lain kompor, klakat, timbangan, loyang, wajan, ballonwisk, spatula, alat peniris, cetakan pie dan kom dengan berbagai ukuran.



Gambar 2. Proses Pengolahan Prodak pada Saat Pelatihan Berlangsung

Peluang usaha kuliner memiliki prospek usaha yang besar. Kuliner Indonesia merupakan aset ekonomi kreatif nomor wahid yang potensial dipromosikan ke seluruh dunia terutama Asia Tenggara (Fajriah dan Lily Rusna, 2014). Pemerintah Kecamatan Tegalrejo telah banyak melakukan pemberdayaan perempuan salah satu programnya adalah Rintisan Pelatihan Kuliner dimana diharapkan menjadi jalan menambah pendapatan keluarga. Istri tidak lagi bergantung 100% pada pendapatan suami, istri bisa menghasilkan pemasukan tersendiri membantu keperluan keluarga.

Pelatihan ini dilakukan fokus pada pengolahan boga diantaranya aneka kudapan dan olahan nasi. Dalam pelatihan ini para perempuan perkumpulan Putri Seruni Tejo diajarkan langsung bagaimana persiapan, pengolahan serta penyajian dan pengemasan tiap jenis kudapan dan olahan nasi. Dalam perkembangannya jamur krispi dapat diberikan berbagai rasa seperti balado, jagung manis, ayam panggang dan sebagainya. Pengabdian ini sejalan dengan pengabdian yang dilakukan Arina Mustafidah (2017) dalam pengabdian juga memberikan pelatihan boga hanya bedanya dikhususkan pada olahan bahan singkong. Antusiasme peserta dalam mengolah masakan dan mengikuti pelatihan ini sangatlah besar. Hal tersebut terlihat dari keaktifan ibu-ibu perkumpulan Putri Seruni Tejo pada saat sesi tanya jawab. Setelah mengikuti pelatihan ini peserta mendapatkan pengetahuan, wawasan dan pengalaman baru antara lain teknik pengolahan kudapan nusantara maupun kudapan kontinental dan teknik pengolahan nasi, pewarnaan makanan yang baik dan aman, tips dan trik cara pemilihan bahan, teknik plating dan garnish makanan, teknik packaging dan labelling serta meningkatkan daya jual di era modern kuliner saat ini. Adapun kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini menunjukkan hasil yang baik dengan melihat hasil pengolahan kudapan dan nasi yang sesuai dengan harapan. Dapat dilihat pada gambar berikut:



Gambar 3. Contoh hasil olahan kudapan dan olahan nasi

Peserta rintisan pelatihan kuliner mendapatkan tambahan pengetahuan dan meningkatkan ketrampilan memasak ragam olahan kudapan dan olahan nasi yang dapat dijadikan ide usaha. Tujuan lain yang tercapai yaitu memperkaya aneka resep boga dan mendalami kudapan, resep olahan nasi dengan mengaplikasikan langsung pembuatan produk sehingga peserta dapat mengetahui kelemahan dan kelebihan produknya serta gambaran usaha kedepannya.

KESIMPULAN

Program pengabdian kepada masyarakat yang telah dilaksanakan dengan peserta pelatihan mampu menambah pengetahuann dan meningkatkan ketrampilan memasak aneka kudapan dan aneka olahan nasi. Pelatihan yang dilakukan mampu memperkaya dan mendalami resep boga aneka kudapan dan aneka nasi dengan pengolahan yang higiene dan modern hingga rintisan pelatihan kuliner ini berguna untuk menambah pendapatan keluarga.

REKOMENDASI

Rekomendasi dari pelatihan boga untuk pemilihan jenis kudapan diusahakan mencari prodak yang inovatif bisa berupa substitusi bahan atau pengembangan prodak agar menciptakan prodak yang berbeda pada umumnya. Untuk kudapan substitusi contohnya adonan

kombinasi seperti pie brownies, kue ku buah atau roll cake batik lebih disarankan untuk dijadikan ide usaha sehingga setiap rintisan pelatihan kuliner memiliki karakteristik dan prodak unggulan yang tercipta.

UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan terimakasih disampaikan kepada 1) Ibu Lurah Kecamatan Tegalrejo, Kota Yogyakarta yang telah memberikan kesempatan untuk melakukan pengabdian dengan memberikan bantuan dana dan juga tempat pelatihan, 2) Kepada ibu-ibu Perkumpulan Putri Seruni di Kecamatan Tegalrejo, Kota Yogyakarta yang telah membantu dalam proses pelatihan sehingga pelatihan dapat berjalan lancar hingga selesai.

DAFTAR PUSTAKA

- Arina Mustafidah, (2017). Pelatihan Pengolahan Makanan Tradisional untuk Meningkatkan Potensi Kreasi Olahan Basah Singkong di Desa Gayamharjo Prambanan Sleman. *Jurnal Bakti Saintek*, Volume 1, Nomor 2, ISSN 2548-9593, www.ibs.or.id
- Fajriah, Lily Rusna. (2014). Kemendag Atur Strategi Tingkatkan Ekspor Kuliner. <http://ekbis.sindonews.com/read/853151/34/kemendag-atur-strategi-tingkatkan-ekspor-kuliner-1397210222>, diakses pada tanggal 24 Februari 2020 Pukul 09.30 WIB
- Hadinata, R. (2015). ANALISIS METODE PELATIHAN DAN PENGEMBANGAN SUMBER DAYA MANUSIA DI CV X Rizal. *AGORA*, 3(2), 475–478.
- Lisna Nur Al-Fitri, Ellis Endang Nikmawati & Rita Patriasih. (2014). Hasil Belajar Pelatihan Tata Boga terhadap Minat Berwirausaha di Desa Cipeundey Bandung Barat. *Media Pendidikan, Gizi dan Kuliner*, Vol 3, No, 1, November 2014
- Noe, R. A., Tews, M. J., & Marand, A. D. (2013). Individual differences and informal learning in the workplace. *Journal of Vocational Behavior*. <https://doi.org/10.1016/j.jvb.2013.06.009>
- Suroto, B., Hadiyati dan Afred Suci. (2015). Effective Model of Entrepreneurship Learning in Higher Education: Perspective in Indonesia. *2nd International Conference on Human Sustainability 2015*, Malaysia
- Syuhada, Siti. (2014). Analisis Perkembangan Unit Usaha dan Penyerapan Tenaga Kerja Serta Pengaruhnya Terhadap Pendapatan Keluarga Pada Usaha Mikro, Kecil dan Menengah Berbasis Pangan Olahan di Kecamatan Pelayangan Kota Jambi. *Jurnal Penelitian Universitas Jambi Seri Humaniora*, vol. 16, No. 1, hal. 23-28. ISSN: 0852-8349

Yuliantoro, N. (2020). Pengembangan Ketrampilan dengan Pelatihan Memasakm Aneka Hidangan Ikan Guramekepada Kelompok Ekstra Kurikuler Tata Boga Siswa SMA Permai Pluit Jakarta. *Abdimas Pariwisata, 1*(No.1), 17–25

Zuari, F.O., H. Widayani dan R.D. Daniel. (2013). Pengaruh Strategi Pemasaran Terhadap Penerimaan Bersih Restoran Omah Pincuk. *Proceeding PESAT*, vol. 5, hal. E-383 – E-389. ISSN: 1858-2559