



PEMBERDAYAAN PEREMPUAN MELALUI PELATIHAN OLAHAN TEMPE, TAHU, SAGON DAN *FROZEN FOOD* PADA MASA PANDEMI COVID-19

Rr. Christiana Mayang Anggraeni Stj¹, Titik Sulistyani² Eka Rachmawati³

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

²Akademi Kesejahteraan Sosial “AKK” Yogyakarta
titiksulistyani00@gmail.com

³ Akademi Kesejahteraan Sosial “AKK” Yogyakarta
eckha.rachma@gmail.com

ABSTRAK

Program pemberdayaan perempuan merupakan sektor penting yang perlu diperhatikan dalam pengembangan pembangunan bangsa. Perempuan hebat harus memiliki keahlian dimana menjadi upaya dalam meningkatkan taraf hidup masyarakat dengan diberikan bekal pengetahuan dan keterampilan agar tercipta perempuan yang berdaya. Program pelatihan, khususnya pelatihan pengolahan banyak diambil pemerintah sebagai jalan pembelajaran singkat guna mengentaskan dampak ekonomi akibat pandemi covid-19. Pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk (1) menambah wawasan dan meningkatkan ketrampilan dibidang pengolahan produk makanan. (2) memperkaya dan mendalami resep olahan tahu, tempe, sagon dan *frozen food*. 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 olahan tahu, tempe, sagon dan *frozen food*, selain itu peserta pelatihan mampu mempergunakan keterampilan pengolahan makanan sebagai sarana memperbaiki ekonomi keluarga dimasa pandemi covid-19.

Kata Kunci : Pemberdayaan masyarakat, Pelatihan olahan, Pandemi covid-19.

ABSTRACT

Women's empowerment program is an important sector that needs to be considered in the development of nation building. Women must have expertise which is an effort to improve the standard of living of the community by being provided with knowledge and skills in order to create empowered women. The government has taken many training programs, especially training training as a short learning path to alleviate the economic impact of the COVID-19 pandemic. This community service aims to (1) add insight and improve food product processing skills. (2) and includes recipes for processed tofu, tempe sagon and frozen foods. The implementation of community service activities is carried out in the form of training. The methods used in this community service include the presentation method, the Hand-ons Method and the Group Building method. The results showed that the training participants had gained additional insight and skills related to various processed tofu, tempeh, sagon and frozen foods, besides that the trainees were able to train skills as a means to improve the family economy during the covid-19 pandemic.

Keywords: Community Empowerment, Processed Training, Covid-19 Pandemic

PENDAHULUAN

Pemberdayaan perempuan berperan penting terhadap kelangsungan hidup keluarga, baik berkenaan dengan pembinaan moral anak, maupun pemenuhan kebutuhan ekonomi keluarga sebagai salah satu pilar utama berlangsungnya kehidupan keluarga. Berkaitan dengan hal tersebut, menunjukkan bahwa kaum perempuan sudah banyak terlibat secara aktif dalam membantu pemenuhan ekonomi keluarga. Salah satunya adalah dengan munculnya wirausaha kaum perempuan. Dilihat dari perspektif gender hal tersebut mengisyaratkan adanya kedudukan dan kesempatan yang sama antara laki-laki dan perempuan dalam mengakses wirausaha salah satunya dibidang pengolahan makanan (Wahyu Tjiptaningsih, 2017).

Pemberdayaan perempuan merupakan bagian yang tak terpisahkan dari penyelenggaraan negara yang menyeluruh untuk membangun tatanan kehidupan bermasyarakat, berbangsa dan bernegara, serta mewujudkan kemajuan di segala bidang (Fitri, 2010). Kondisi geografis dan kemiskinan menjadi persoalan tersendiri bagi wanita untuk dapat mengakses berbagai kebutuhan mereka, terlebih untuk berpartisipasi dalam kegiatan-kegiatan publik (Karwati, 2017). Pemberdayaan perempuan dinilai sebagai proses transformasi pemecah kasus gender yang dianggap tak mampu/berdaya (Syandrawati, 2016). Padahal jika dilihat pertumbuhan penjualan, perempuan lebih mahir menjual dan memproduksi dibanding laki-laki (Kancana dkk., 2016).

Pada masa pandemi ini memberikan dampak yang cukup besar baik dari segi ekonomi maupun kesehatan. Virus Covid-19 ini menyebabkan lesunya perekonomian dan pelaksanaan pendidikan yang beralih melalui mekanisme online, Nasution, dkk (2020). Selama ini perhatian pemerintah lebih difokuskan pada bantuan dalam bentuk finansial dengan jumlah yang relatif kecil, sementara aspek pengetahuan pengelola usaha belum mendapat perhatian. Pengetahuan yang diperlukan antara lain adalah pengetahuan di bidang manajemen, baik manajemen pemasaran, ataupun keuangan (Wirda, Herizon, & Putra, 2020).

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 Pemerintah Kelurahan Keparakan Kota Yogyakarta menyelenggarakan Pelatihan Olahan Tempe, Tahu, Sagon dan *Frozen Food* untuk memperbaiki ekonomi dimasa pandemi covid-19 sekaligus memperdayakan masyarakat perempuannya. Melalui pengabdian masyarakat ini dengan adanya pelatihan olahan tempe, tahu dipilih karena tahu dan tempe merupakan bahan pangan yang mudah didapat khususnya di wilayah Kota Yogyakarta, prodak sagon dipilih guna melestarikan kue tradisional khas Yogyakarta dan olahan *frozen food* diberikan karena merupakan prodak yang populer dimasa pandemi. Olahan *frozen food* dianggap praktis dan awet karena konsumen hanya tinggal melakukan pengolahan akhir lalu siap dikonsumsi kapan saja.

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 keterampilan 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 olahan makanan berupa pengolahan produk dari tahu, tempe, sagon dan *frozen food*. Pelaksanaan pengabdian masyarakat ini diperuntukkan kepada Ibu-ibu Kelurahan Keparakan Kota Yogyakarta, DIY. Kegiatan ini dilakukan bertujuan untuk (1) menambah pengetahuan dan keterampilan pengolahan dibidang pengolahan makanan khususnya prodak dari tahu, tempe, kue tradisional sagon dan *frozen food*. (2) meningkatkan semangat usaha dibidang pengolahan makanan guna memperbaiki ekonomi keluarga dimasa pandemi Covid-19. Tujuan dari kegiatan pelatihan mengembangkan kemampuan wirausaha dibidang pengolahan makanan dimasa pandemi covid-19 dalam kegiatan pengabdian

masyarakat ini merespon terhadap kebutuhan akan wawasan aneka olahan tahu, tempe, sagon dan *frozen food* 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 satu hari pada Tanggal 8 April 2021 di Kecamatan Keparakan 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, Kelurahan Keparakan 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 empat 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 pengolahan tahu, tempe, sagon dan *frozen food*.

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 pengolahan tahu, tempe, sagon dan *frozen food* tercipta akan nilainya yang menjanjikan karena makanan merupakan salah satu kebutuhan primer, dengan mendirikan usaha dibidang pengolahan makanan dapat memperbaiki ekonomi keluarga dimasa pandemi covid-19, mengurangi tingkat pengangguran akibat PHK dan menambah lapangan kerja. Kelurahan Keparakan, Kota Yogyakarta berinisiatif membentuk Pelatihan Olahan Tahu, Tempe, Sagon dan *Frozen Food*. Prodak olahan makanan memiliki peluang usaha tinggi karena permintaan harian yang selalu dibutuhkan prodaknya juga sangat beraneka ragam mulai dari olahan jasa boga seperti tahu, tempe dimana bahan tersebut mudah didapat, sagon yang merupakan kue tradisional dan *frozen food* jenis makanan yang dimasa pandemi ini sangat diminati karena praktis dan awet. Pengabdian ini dilakukan oleh pemerintah Kelurahan Keparakan, Kota Yogyakarta, DIY. Pada persiapan kegiatan dilakukan dalam bentuk koordinasi dengan pihak Perkumpulan Perempuan Kelurahan Keparakan 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 olahan tahu dengan resep *Triangle Tahu* antara lain tahu putih, ayam cincang, telur, daun singkong. Sedangkan bahan olahan tempe berupa Sate Lilit Tempe berupa tempe, ikan, kelapa parut, telur, batang serai dan bumbu-bumbu. Prodak kue tradisional yaitu kue sagon menggunakan bahan kelapa parut muda, tepung ketan, gula pasir, garam dan vanili, dan prodak olahan terakhir yaitu *frozen food* dipilih Dimsum dan Kebab. Bahan yang digunakan dalam pengolahan dimsum berupa ayam cincang, telur, tepung sagu, labu siam, dan aneka bumbu. Bahan yang digunakan dalam pengolahan kebab yaitu tortila, daging kebab, saus cabai, saus tomat dan mayonaise. Peralatan yang dipersiapkan antara lain kompor, klakat, timbangan, loyang, wajan, *ballonwisk*, spatula, alat peniris, pemanggang sate, cetakan *triangle* dan kom dengan berbagai ukuran.



Gambar 2. Proses Pengolahan Prodak pada Saat Pelatihan Berlangsung

Pelatihan manajemen bertujuan untuk menggerakkan roda organisasi, pembagian tugas dan fungsi leader dalam mengontrol anggota UMKM, dengan demikian dibutuhkan struktur yang tepat untuk mencapai tujuan bersama (Setiawan & Puspitasari, 2018). Pemerintah Kelurahan Keparakan telah banyak melakukan pemberdayaan perempuan salah satu programnya adalah Pelatihan Olah Tahu, Tempe, Sagon dan *Frozen Food* dimana diharapkan menjadi jalan memperbaiki ekonomi keluarga dimasa pandemi covid-19. Istri tidak lagi bergantung 100% pada pemasukan keuangan suami, istri bisa menghasilkan pemasukan tersendiri membantu ekonomi keluarga.

Pelatihan berfokus pada pengolahan makanan diantaranya produk tahu, tempe, sagon dan *frozen food*. Dalam pelatihan ini para perempuan Kelurahan Keparakan diajarkan langsung bagaimana persiapan, pengolahan serta penyajian dan pengemasan tiap jenis olahan tahu, tempe, sagon dan *frozen food*. Pengabdian ini sejalan dengan pengabdian yang dilakukan Andini Octaviana Puteri dkk (2021) dalam pengabdian juga memberikan pelatihan pengolahan hanya bedanya dikhususkan pada pengolahan produk jahe sebagai pemberdayaan masyarakat dimasa pandemi covid-19. Antusiasme peserta dalam mengolah masakan dan mengikuti pelatihan ini sangatlah besar. Hal tersebut terlihat dari keaktifan perempuan Kelurahan Keparakan Kota Yogyakarta pada saat sesi tanya jawab. Setelah mengikuti pelatihan ini peserta mendapatkan pengetahuan, wawasan dan pengalaman baru antara lain teknik pengolahan tahu, tempe, sagon dan *frozen food* pengolahan yang baik dan aman, tips dan trik cara pemilihan bahan, teknik *plating* dan *garnish* makanan, teknik *packaging* dan *labelling* serta meningkatkan daya jual di masa pandemi saat ini. Packaging harus hygiene, dari pengolahan sampai dengan pengepakan semua dilakukan dengan menggunakan *handglove*. Adapun kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini menunjukkan hasil yang baik dengan melihat hasil pengolahan tahu, tempe, sagon dan *frozen food* yang sesuai dengan harapan. Dapat dilihat pada gambar berikut:



Gambar 3. Contoh hasil olahan tahu, tempe, sagon dan frozen food

Peserta rintisan pelatihan kuliner mendapatkan tambahan pengetahuan dan meningkatkan ketrampilan memasak ragam olahan tahu, tempe, sagon dan *frozen food* yang dapat dijadikan ide usaha dimasa pandemi covid-19. Tujuan lain yang tercapai yaitu memperkaya aneka resep olahan makanan dan mendalami aneka olahan, tahu, tempe, kue tradisional sagon dan *frozen food* 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 peserta pelatihan mampu menambah pengetahuan dan meningkatkan ketrampilan memasak olahan tahu, tempe, sagon dan *frozen food*. Pelatihan yang dilakukan mampu memperkaya dan mendalami resep olahan makanan dengan pengolahan yang hygiene, modern, memenuhi protokol kesehatan covid-19 hingga pelatihan olahan ini bermanfaat untuk memperbaiki ekonomi keluarga dimasa pandemi covid-19.

REKOMENDASI

Rekomendasi dari pelatihan olahan tahu, tempe, sagon dan *frozen food* untuk pemilihan jenis olahan diusahakan mencari prodak yang inovatif diantaranya menciptakan prodak untuk vegetarian yang diolah berupa substitusi bahan atau pengembangan prodak agar menciptakan prodak yang berbeda pada umumnya. Untuk olahan tahu,tempe bisa diolah dengan teknik *steaming*. Untuk kue tradisional seperti sagon bisa melakukan substitusi tepung, dan untuk aneka *frozen food* bisa dibuat dengan bahan protein nabati. Lebih disarankan untuk dijadikan ide usaha sehingga pemberdayaan perempuan disetiap kelurahan memiliki karakteristik dan prodak unggulan yang tercipta.

UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan terimakasih disampaikan kepada 1) Ibu Lurah Kecamatan Keparakan, Kota Yogyakarta yang telah memberikan kesempatan untuk melakukan pengabdian dengan memberikan bantuan dana dan juga tempat pelatihan, 2) Kepada ibu-ibu Perkumpulan Perempuan di Kecamatan Keparakan, Kota Yogyakarta yang telah membantu dalam proses pelatihan sehingga pelatihan dapat berjalan lancar hingga selesai, 3) Ketua Lembaga Pengabdian Masyarakat Akademi Kesejahteraan Sosial AKK Yogyakarta yang telah mendukung pelatihan ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Andini Octaviana dkk. (2021). Pelatihan Pengolahan Produk Jahe sebagai Upaya Pemberdayaan Masyarakat di Masa Pandemi Covid-19. *Jurnal Pengabdian Inovasi Lahan Basah Unggul*. Vol. 1, No. 1 Juli 2021, Hal. 59-66.
- Fitri, R. (2010). Pemberdayaan Perempuan dalam Penyelenggaraan Otonomi Daerah. *Kanun: Jurnal Ilmu Hukum*, 12(2), 349-366.
- Hadinata, R. (2015). ANALISIS METODE PELATIHAN DAN PENGEMBANGAN SUMBER DAYA MANUSIA DI CV X Rizal. *AGORA*, 3(2), 475-478.
- Kancana, S., Lestari, P., & Nurfichayanti, F. (2016). Model Komunikasi Pemasaran untuk Pemberdayaan Perempuan Pada Sektor Informal di Yogyakarta. *Jurnal ASPIKOM*, 2(6), 444-458.
- Karwati, L. (2017). Pemberdayaan perempuan melalui pelatihan kewirausahaan berbasis potensi alam setempat. *Visi*, 12(1), 45-52.
- Nasution, D. A. D., Erlina, E., & Muda, I. (2020). Dampak Pandemi COVID19 terhadap Perekonomian Indonesia. *Jurnal Benefita: Ekonomi Pembangunan, Manajemen Bisnis & Akuntansi*, 5(2), 212-224.
- 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>.
- Setiawan, S. A., & Puspitasari, N. (2018). Preferensi Struktur Organisasi Bagi Generasi Millennial. *Jurnal Borneo Administrator*, 14(2), 101-118.
- Suroto, B., Hadiyati dan Alfred Suci. (2015). Effective Model of Entrepreneurship Learning in Higher Education: Perspective in Indonesia. *2nd International Conference on Human Sustainability 2015*, Malaysia.
- Syandrawati, KNI. (2016). Pemberdayaan Perempuan Melalui Pendampingan Pengolahan Jamur Tiram Dalam Pemenuhan Kebutuhan Keluarga di UKM Kampung Jamur Desa Wadungasih Kecamatan Buduran Kabupaten Sidoarjo. *J+ Plus Unesa*, 5(2), 1-7.
- Wahyu Tjiptaningsih. (2017). Pemberdayaan Perempuan Dalam Upaya Peningkatan Ekonomi Keluarga. *Jurnal Ilmiah Administrasi Nomor 1, Jilid 2*.
- Wirda, F., Herizon., Putra, T.J. (2020). Penguatan Daya Saing UKM Pada Usaha Makanan Khas Daerah Sumatera Barat. *DINAMISIA*, 4(4), 579-587. <https://doi.org/10.31849/dinamisia.v4i3.4165>.

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.