

PELATIHAN PEMBUATAN PEMPEK BERBAHAN DASAR DAGING BEBEK KEPADA SISWA SISWI SMK GEMA GAWITA TANGERANG

Lyly Soemarni¹, Rudyanto², Anita Cicilia³, Christian Arison³, Desiane Wijaya³

¹Program Studi Pariwisata Institut Sains dan Teknologi Pradita,

²Program Studi Manajemen Usaha Wisata Universitas Pelita Harapan,

³Program Studi Manajemen Perhotelan Universitas Pelita Harapan,

lyly.soemarni@pradita.ac.id, rudyanto.stpph@uph.edu.

ABSTRAK

Makanan pempek merupakan panganan yang bahan dasarnya menggunakan daging ikan sungai atau ikan tenggiri dan panganan ini cukup digemari kalangan masyarakat Indonesia. Variasi bahan dasar pempek masih seputar menggantikan jenis ikannya saja. Dari penelitian eksperimental dengan metode uji *organoleptic hedonic* telah berhasil menguji penggunaan daging bebek sebagai bahan dasar pempek, dengan kandungan karbohidrat yang lebih rendah, kandungan vitamin dan protein lebih tinggi dan tekstur daging yang lebih kenyal dibandingkan daging ayam, telah menghasilkan inovasi pempek berbahan dasar daging bebek. Tujuan kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah mensosialisasikan hasil penelitian eksperimental pempek bebek dan memberikan alternatif pengolahan daging bebek kepada masyarakat. Metode yang digunakan adalah dengan pelatihan pembuatan pempek bebek kepada siswa siswi SMK dengan tahapan penjelasan, demonstrasi dan praktik membuat pempek bebek. Hasil dari kegiatan pelatihan ini menggembirakan karena produk pempek yang dibuat memuaskan, dapat dilihat dari tekstur pempek, rasa pempek beserta cuka, bentuk dan kreasi penyajiannya. Dapat disimpulkan bahwa daging bebek dapat menggantikan daging ikan, selain usaha sosialisasi kepada siswa siswi SMK kegiatan ini juga memberikan manfaat dengan menambah pengetahuan dan keterampilan pengolahan daging bebek serta membuka peluang usaha mandiri bagi masyarakat pada umumnya.

Kata Kunci: pempek, daging bebek, variasi pempek, uji *organoleptic hedonic*.

PENDAHULUAN

Pempek merupakan salah satu makanan tradisional khas dari Palembang yang sudah populer di Indonesia, biasanya pempek digolongkan sebagai makanan dengan olahan berbahan dasar ikan. Menurut para ahli pembuatan pempek khas Palembang yang enak dan lezat dapat menggunakan tiga jenis ikan yaitu ikan Belida, ikan Gabus dan ikan Tenggiri. Masyarakat Palembang meyakini ikan jenis air tawar maupun air laut tetap bisa digunakan dalam pembuatan pempek tetapi jika menggunakan ikan air laut akan memiliki rasa yang lebih amis. Pempek merupakan

makanan dari adonan olahan daging ikan (ikan gabus) yang digiling, tepung tapioka, garam, dan air. Adonan pempek dapat dibentuk menjadi pempek lenjer (lenjer kecil dan besar), pastel, otak-otak, adaan, keriting, dan kapal selam. Pempek pada umumnya dalam bentuk basah. Pempek basah memiliki kadar air 50-60%, sehingga pempek dapat bertahan 3-4 hari, untuk itu harus ada perlakuan agar pempek dapat bertahan lama (Alhanannasir, Rejo, Saputra, & Priyanto, 2017).

Produksi pempek merupakan Industri Kecil dan Menengah (IKM) yang paling banyak diusahakan di kota Palembang. Hal ini terkait dengan budaya makan pempek pada masyarakat Palembang yang mengakibatkan angka konsumsi ikan di propinsi Sumsel mencapai 31,35 kg/kap/tahun melebihi konsumsi realisasi rata-rata angka konsumsi ikan nasional sebesar 33,89 kg/kap/tahun di tahun 2012 (Kementerian Kelautan dan Perikanan, 2013). Konsumsi Pempek di Palembang mencapai total 243, 91 ton, yang terdiri dari pempek basah 484,73 ton dan kering pempek sebesar 59,18 ton per bulan pada tahun 2010 (DKP Provinsi Sumsel, 2012). Terdapat berbagai jebis pempek, di antaranya lenjer, kapal selam, lenggang, panggang, otak-otak, kulit, tahu, keriting, pastel, telur, adaan, maupun pempek kreasi seperti pempek baso sapi, dan pempek lenggan keju (Disperindagkop Kota Palembang, 2011).

Menurut Karneta (2013) dalam Roshiana (2017), pempek adalah produk olahan daging ikan yang dihaluskan dan diberi bahan tambahan pangan, seperti tepung tapioka, garam, air, dan bumbu penambah cita rasa. Penambahan tepung tapioka pada proses pembuatan pempek akan menghasilkan pempek dengan tekstur yang kenyal dan elastis. Pempek terbuat dari daging ikan, tepung tapioka air dan garam yang diaduk hingga rata setelah sebelumnya daging ikan tersebut dikerik atau digiling hingga hancur kemudian diaduk rata sampai terbentuk adonan yang kemudian direbus, digoreng maupun dipanggang.

Dalam usaha membuat inovasi olahan produk makanan pempek dengan bahan dasar selain ikan, maka dilakukan pencarian informasi tentang inovasi pempek berbahan lain. Dari hasil pencarian telah ada pempek dengan menggunakan daging ikan salmon dan daging ayam, hanya untuk daging ayam tekstur kurang mendekati yang diharapkan pada pempek. Sampai pada ide untuk menggunakan daging bebek dimana ternyata kandungan vitamin yang terdapat dalam daging bebek lebih besar dibandingkan dengan daging ayam, sehingga dapat dikatakan daging bebek sangat bermanfaat untuk memenuhi kebutuhan protein bagi orang dewasa.

Dalam artikel www.skipthepie.org terdapat data gizi dan khasiat daging bebek bagi tubuh manusia lebih baik dibandingkan dengan daging ayam untuk dikonsumsi sehari-hari dengan catatan hanya bagian dada dari masing-masing unggas dalam keadaan belum diolah atau masih mentah. Daging bebek memiliki jumlah kalori dan lemak yang lebih sedikit dibandingkan daging ayam dalam berat yang sama, tidak hanya kalori dan lemak, tetapi ada juga beberapa

kandungan vitamin dan mineral yang lebih tinggi daripada daging ayam. Daging bebek pun bahkan tidak mengandung karbohidrat, bagi masyarakat yang ingin berusaha mengurangi pemasukan karbohidrat dalam tubuhnya, dapat mengganti daging ayam dengan daging bebek.

Pada umumnya daging bebek oleh masyarakat Indonesia hanya digoreng, dipanggang dan direbus. Belum banyak variasi pengolahan daging bebek menjadi makanan lain. Untuk itu dilakukan penelitian metode eksperimental dengan uji *organoleptic hedonic*, peneliti ingin menguji apakah daging bebek dapat menggantikan daging ikan dan melihat sejauh mana masyarakat menyukai olahan daging bebek dalam bentuk makanan pempek. Dan hasil penelitian menunjukkan bahwa daging bebek dapat diolah menggantikan daging ikan.

Dalam pembuatan pempek berbahan dasar daging bebek tidak jauh berbeda dengan pembuatan pempek berbahan dasar daging ikan. Hanya saja daging bebek lebih berserat dan tidak selembut daging ikan saat sudah menjadi sebuah olahan makanan pempek. Oleh karena itu dalam tahap uji coba, dilakukan pergantian bahan dalam adonan yaitu air diganti dengan telur sehingga adonan yang dihasilkan lebih lembut dan tetap empuk setelah digoreng. Penelitian Hardoko et al. (2012) menunjukkan bahwa telur dapat memberikan tekstur suatu produk menjadi lebih baik. Hasil penelitian ini berupa resep pembuatan pempek berbahan dasar daging bebek, yang telah melalui 8 x uji coba dan *test food* kepada tim panelist.

Tujuan kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah sosialisasi resep pembuatan pempek berbahan dasar daging bebek, dengan maksud memberikan alternatif pengolahan daging bebek dengan memberi nilai tambah dan menguji resep pempek bebek. Peserta kegiatan pengabdian masyarakat adalah para siswa dan siswi SMK Gema Gawita Tangerang dengan maksud membagikan hasil penelitian dan menambah wawasan tentang olahan daging bebek dan mendorong peluang bagi siswa siswi SMK untuk berwirausaha melalui makanan pempek bebek.

METODE

Kegiatan pengabdian masyarakat dalam bentuk ‘Pelatihan pembuatan pempek berbahan dasar daging bebek bagi siswa siswi SMK Gema Gawita Tangerang’, yang dilaksanakan pada tanggal 11 November 2017 bertempat di laboratorium *Kitchen* Program Studi Perhotelan UPH.

Sosialisasi ini dilakukan kepada siswa siswi SMK Gema Gawita dengan pertimbangan SMK Gema Gawita memiliki jurusan Tata Boga dan terletak di Tangerang. Dan tim telah melihat fasilitas di SMK yang terbatas sehingga diputuskan untuk mengundang siswa siswi untuk melakukan Pelatihan di laboratorium *Kitchen* Program Studi Perhotelan UPH.

Tahapan pelatihan pembuatan pempek berbahan dasar daging bebek adalah sebagai berikut;

1. Siswa siswi dibagi dalam kelompok terdiri dari 7-8 orang dalam kelompok
2. Setiap siswa siswi mendapatkan buku panduan resep yang disediakan oleh tim.
3. Kemudian masing masing kelompok menempatkan diri di *section* dan memeriksa kembali bahan dan alat yang telah disediakan oleh tim.
4. Tayangan *video tutorial* diputar sehingga siswa siswi dapat memperhatikan dengan lebih baik langkah pembuatan pempek bebek dan pembuatan cuka
5. Dilanjutkan dengan demontrasi cara membuat adonan daging bebek sampai cara membentuk pempek yang kemudian di rebus.
6. Kemudian, siswa dan siswi baru memulai untuk mencoba membuat pempek dan cuka dengan menggunakan bahan yang tersedia. Mereka diperbolehkan untuk berkreasi dalam menyajikan pempek bebek.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Siswa dan siswi SMK Gema Gawita yang berjumlah 32 dengan guru pendamping 1 orang, mengikuti kegiatan dari awal hingga akhir. Kegiatan pelatihan dimulai dengan paparan *video tutorial* yang ditayangkan di ruang Kab Restoran kemudian masuk ke lab *Kitchen* untuk persiapan bahan dan alat. Demontrasi dilakukan oleh tim dan sesi tanya jawab, setelah semua siswa dan siswi paham, dibagi dalam 5 kelompok. Tim memberikan sedikit modifikasi dalam kegiatan ini dengan mengadakan kompetisi sederhana dalam pembuatan pempek bebek. Baru kemudian kegiatan dimulai dan diberikan waktu selama 90 menit, dari proses daging bebek di haluskan sampai penyajian di atas piring. Hasil produk pempek bebek oleh siswa dan siswi, kemudian diberikan penilaian oleh tim dan guru pendamping mengenai tekstur pempek, rasa pempek, rasa cuka dan kreasi penyajiannya.

Tim sangat puas dan dengan hasil pembuatan pempek bebek dari masing masing kelompok. yang sangat memuaskan yang dilakukan oleh setiap kelompok. Setiap kelompok menunjukkan keinginan yang sangat besar untuk dapat membuat pempek bebek yang sebelumnya tidak pernah mereka lakukan atau buat. Siswa dan siswi bekerja dengan sistematis dan berusaha membuat kreasi baik dalam bentuk ataupun dalam penyajiannya tanpa meninggalkan cita rasa pempek dan kelengkapan penyajiannya.

Dengan melihat hasil pembuatan pempek bebek ini yang memuaskan, menunjukkan bahwa resep yang telah melalui proses penelitian eksperimental dengan metode uji *organoleptic hedonic* oleh tim dapat digunakan dan teruji. Pelatihan ini juga membuktikan bahwa ternyata daging bebek yang memiliki banyak serat melalui pengolahan yang sesuai dapat menghasilkan produk makanan pempek bebek yang memiliki cita rasa tak kalah nikmatnya.

SIMPULAN

1. Penerapan resep hasil penelitian eksperimental menggunakan uji *organoleptic hedonic* dalam usaha mengganti bahan dasar pempek dari daging ikan ke daging bebek telah berhasil di uji dalam kegiatan pelatihan pembuatan pempek bebek.
2. Usaha mengsosialisasikan resep pempek bebek hasil penelitian eksperimental kepada siswa dan siswi SMK Gema Gawita telah berhasil dan mendapatkan sambutan baik serta antusiasme yang tinggi
3. Melalui kegiatan pelatihan ini telah memberikan pengetahuan dan keterampilan yang bermanfaat bagi siswa dan siswi SMK Gema Gawita khususnya dan bagi masyarakat pada umumnya.
4. Dengan kreasi pempek bebek ini memberikan peluang bagi siswa dan siswi untuk membuat usaha mandiri setelah menyelesaikan studi.
5. Memberikan alternatif lain bagi masyarakat dalam mengolah daging bebek dan memberikan variasi berbeda untuk pempek yang biasanya menggunakan daging ikan.

Gambar 1.
Suasana pelatihan di lab *Kitchen*



Gambar 2.
Sajian Pempek hasil pelatihan



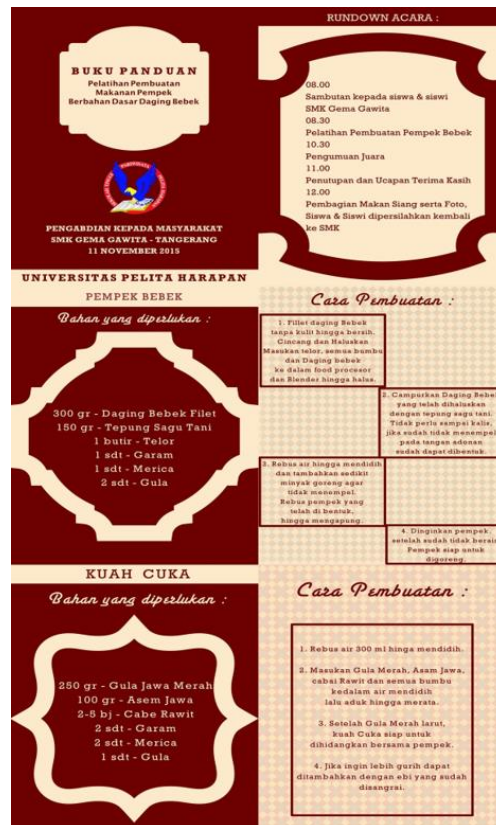
Gambar 3.
Kelompok beserta Guru pembimbing dari SMK Gema Gawita



Gambar 4.
Peserta Pelatihan dan tim PkM



Gambar 5.
Buku Panduan PkM dan Resep



DAFTAR PUSTAKA

- Alhanannasir, A., Rejo, A., Saputra, D., Priyanto, G. (2017). *Peran Ahli Teknologi Pangan Dalam Mewujudkan Ketahanan Pangan Nasional*, Seminar Nasional Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia (PATPI) Bandar Lampung, 10-11 Oktober 2017.
- DISPERINDAGKOP (Dinas Perindustrian Perdagangan dan Koperasi) Kota Palembang. *Inventarisasi Hasil Budaya Rakyat Palembang (Ekspres Foklor) Industri Kecil dan Menengah 2011*. Palembang (ID): Bidang Pembinaan Industri.
- DKP (Dinas Kelautan dan Perikanan) Provinsi Sumatera Selatan. *Statistik Dalam Angka 2012*. Palembang (ID): Bidang Pengolahan dan Pemasaran Hasil Perikanan.
- Roshiana, M.E. (2017) *Karakteristik Pempek Berbahan Dasar Surimi Ikan Mas (Cyprinus Carpio)*. Skripsi(S1) Thesis, Fakultas Sains Dan Teknologi Universitas Pelita Harapan
- SkipThePie.org (2017). From <https://skipthepie.org/poultry-products/duck-meat-and-skin-raw>