

**PEMBERDAYAAN EKONOMI DI PANTI ASUHAN PUTRI AISYIYAH MALANG
MELALUI PELATIHAN MASAKAN JEPANG****Ni Made Savitri Paramita, Santi Andayani, Emma Rahmawati Fatimah,
Retno Dewi Ambarastuti, Melisa Kurnia P.R, Yayang Itrok D.S.**

Universitas Brawijaya, Indonesia

santi_andayani@ub.ac.id

Abstract

The number of Japanese culinary businesses, from restaurant scale to street food stalls, allows people to choose a variety of foods. This variety of Japanese culinary has the potential to develop culinary businesses in society that can help improve the community's economy. One of the economic empowerment efforts was carried out in the introduction and training of Japanese cuisine at the Panti Asuhan Putri Aisyiyah Malang (orphanage for girls). This Orphanage has a culinary business, in the form of cake catering and typical Indonesian dishes. The introduction and training of Japanese cuisine are aimed at providing new insights and skills and can enrich the catering menu which is expected to increase economic capacity, thereby increasing financial support for the orphanage's operations. The dishes presented in this activity are oyakodon and katsudon. This service activity was carried out for 1 day, with 6 participants, consisting of 3 catering employees, and 3 orphanage children. This activity is carried out online (by watching videos made by the team, with a native Japanese chef), and offline (the practice of cooking oyakodon and katsudon). The result of this activity is the enthusiasm of the participants in participating in the training, and participants can follow and cook according to Japanese native directions. After the training was carried out, the input for the team was the participants' request so that the team could introduce other Japanese dishes such as sushi, and also teach table manners buffet.

Keywords: Panti Asuhan Putri Aisyiyah Malang; Japanese cuisine training; variety of catering menu

Abstrak

Banyaknya usaha kuliner khas Jepang, dari yang berskala restoran hingga kedai kaki lima, membuat masyarakat dapat memilih variasi makanan. Variasi kuliner Jepang ini berpotensi bagi pengembangan usaha kuliner pada masyarakat yang dapat membantu meningkatkan perekonomian masyarakat. Salah satu usaha pemberdayaan ekonomi dilakukan pada kegiatan pengenalan dan pelatihan masakan Jepang kepada Panti Asuhan Putri Aisyiyah Malang. Panti Asuhan Aisyiyah ini mempunyai bidang usaha kuliner, berupa catering kue dan masakan khas nusantara. Pengenalan dan pelatihan masakan Jepang ditujukan untuk memberikan wawasan dan keterampilan baru, dan dapat memperkaya menu catering yang diharapkan dapat meningkatkan kemampuan ekonomi, sehingga dapat menambah dukungan finansial bagi operasional panti asuhan. Masakan yang disampaikan dalam kegiatan ini adalah oyakodon dan katsudon. Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan selama 1 hari, dengan peserta sebanyak 6 (enam) orang, yang terdiri dari 3 (tiga) orang karyawan catering, dan 3 (tiga) orang anak panti asuhan. Kegiatan ini dilakukan secara daring (dengan melihat video yang dibuat oleh tim, dengan native Jepang sebagai kokinya), dan luring (praktik memasak oyakodon dan katsudon). Hasil dari kegiatan ini adalah antusiasme peserta dalam mengikuti pelatihan, dan peserta dapat mengikuti dan memasak sesuai dengan arahan native Jepang. Setelah pelatihan dilaksanakan, masukan bagi tim adalah permintaan peserta agar tim dapat mengenalkan masakan Jepang yang lainnya seperti sushi, dan juga mengajarkan table manner prasmanan.

Kata Kunci: Panti asuhan Putri Aisyiyah Malang; pelatihan masakan Jepang; variasi menu catering

Submitted: 2020-11-06

Revised: 2020-12-21

Accepted: 2020-12-25

Pendahuluan

Saat ini mulai banyak restoran dan gerai-gerai makanan khas Jepang bermunculan. Menu yang ditawarkannya pun mewakili kekhasan negeri Sakura, seperti *sushi*, *gyuudon*, *ramen*, *udon*, *katsu*, *tempura* menjadi pilihan menu di beberapa restoran. Bahkan makanan seperti *takoyaki* dan *gyuudon* dan *oyakodon* juga banyak dijual dipinggir jalan dengan konsep kaki lima. Hal ini tentunya menarik sekali untuk memperkenalkan kuliner dari negeri Sakura ke masyarakat Indonesia untuk menambah keanekaragaman kuliner di Nusantara. Dengan variasi makanan yang beragam, konsumen pun menjadi punya banyak pilihan dalam menentukan makanan yang akan

dikonsumsinya. Pengenalan kuliner baru seperti masakan Jepang ini tentunya juga berpotensi untuk dijadikan sebagai pemberdayaan ekonomi masyarakat.

Menurut Mardi Yatmo Hutomo, pemberdayaan ekonomi masyarakat meliputi penguatan pemilikan faktor-faktor produksi, penguatan penguasaan distribusi dan pemasaran, penguatan masyarakat untuk mendapatkan gaji/upah yang memadai, dan penguatan masyarakat untuk memperoleh informasi, pengetahuan dan ketrampilan, yang harus dilakukan secara multi aspek, baik dari aspek masyarakatnya sendiri, maupun aspek kebijakannya (<https://www.bappenas.go.id>). Dengan adanya pemberdayaan masyarakat, maka masalah-masalah terutama yang sering melanda masyarakat ekonomi lemah seperti pada akses modal, kemampuan sumber daya manusia, distribusi barang bisa diselesaikan secara komprehensif dan berkelanjutan.

Pemberdayaan ekonomi masyarakat melalui bisnis kuliner salah satunya bisa dilakukan melalui usaha berbasis home industri. Terlebih lagi, saat ini kondisi negara yang sedang menerapkan *physical distancing* akibat pandemi Covid-19 membuat banyak kegiatan ekonomi yang ikut terdampak, sehingga usaha kuliner bisa menjadi alternatif pilihan untuk tetap bisa mempertahankan perekonomian.

Salah satu *home industri* yang mulai berkembang adalah usaha yang dilakukan oleh Panti Asuhan Putri Aisyiyah Malang. Panti asuhan ini didirikan pada tahun 1996 dan membina lebih kurang 47 anak asuh khusus putri dari anak-anak yatim, piatu, yatim piatu, terlantar dan tidak mampu, yang terdiri dari SD: 17 anak, SMP: 16 anak, dan SMU: 14 anak (<https://papaisyiyahmalang.wordpress.com/>). Panti asuhan ini memiliki usaha katering di mana tujuannya adalah menjadikannya sebagai sumber penghasilan dan sebagai bekal bagi anak-anak untuk menempuh pendidikan dan bekal membuka usaha sendiri. Usaha katering yang telah dilakukan meliputi penerimaan pemesanan nasi kuni kuning dan prasmanan, tumpeng, serta kue-kue tradisional. Berikutnya, panti asuhan juga memiliki rencana usaha untuk membuka outlet kue, memproduksi kue-kue tradisional dan modern, serta pengembangan usaha katering lainnya. Hanya saja, menurut pimpinan panti asuhan, masih ada beberapa kendala seperti terbatasnya dana untuk menambah peralatan yang dibutuhkan sehingga mempengaruhi kapasitas produksi dan terbatasnya tenaga tetap bagian produksi yang berdampak pada jumlah produksi. Hal-hal tersebut menjadi hambatan yang perlu diselesaikan.

Dengan adanya potensi dan hambatan yang dimiliki oleh Panti Asuhan Putri Aisyiyah Malang ini, maka kami dari tim Pengabdian kepada Masyarakat Fakultas Ilmu Budaya Universitas Brawijaya akan mengadakan kegiatan pengabdian di panti ini untuk lebih memberdayakan kekuatan ekonomi mereka. Usaha pemberdayaan ekonomi pada kegiatan kali ini akan difokuskan terlebih dahulu pada penguatan pengetahuan dan ketrampilan melalui pengenalan dan pelatihan memasak khususnya masakan yang bisa menambah variasi makanan yang memiliki daya jual. Jenis masakan yang mulai populer di kalangan masyarakat saat ini diantaranya adalah masakan Jepang. Oleh karena itu, tim pengabdian akan mensosialisasikan pengetahuan dan pelatihan masakan Jepang kepada beberapa anak asuh Panti Asuhan Putri Aisyiyah Malang terutama yang memiliki potensi untuk berwirausaha.

Pengetahuan yang diperkenalkan kepada Panti Asuhan Putri Aisyiyah Malang diantaranya adalah pengetahuan dasar tentang bumbu-bumbu masakan Jepang dan bagaimana mencari alternatif bumbu Indonesia untuk menggantikan bumbu Jepang yang sulit ditemukan atau mahal harganya. Selain pengenalan tentang bumbu, juga dikenalkan masakan-masakan lain yang memakai bumbu-bumbu tersebut, serta praktik tentang bagaimana membuat suatu masakan yang menggunakan bumbu tersebut. Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat kali ini memberikan pengetahuan dan ketrampilan dalam membuat masakan *Oyakodon* dan *Katsudon* yang dapat menambah variasi menu masakan katering panti asuhan, sehingga diharapkan dapat meningkatkan pendapatan panti asuhan di masa pandemi ini.

Harapan ke depannya, anak asuh panti asuhan dapat menerapkan pengetahuan dan ketrampilan yang mereka dapatkan untuk membuka usaha sendiri terutama bagi yang ingin hidup mandiri setelah keluar dari panti asuhan, menambah pengetahuan tentang variasi masakan Jepang yang memiliki daya jual di Indonesia, serta menciptakan kegiatan wirausaha di bidang kuliner Jepang dengan bahan-bahan yang terjangkau.

Metode

Khalayak sasaran pada kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah anak Panti Asuhan Putri Aisyiyah Malang dan karyawan dari usaha catering Panti Asuhan Putri Aisyiyah Malang. Hal ini dilakukan karena Panti Asuhan Putri Aisyiyah Malang telah memiliki pengalaman dalam mengelola kuliner lokal Indonesia. Tahapan pelaksanaan kegiatan adalah sebagai berikut:

1. Tim melakukan kunjungan awal sekaligus survey ke Panti Asuhan Putri Aisyiyah Malang untuk mengetahui situasi dan kondisi yang dibutuhkan berkenaan dengan usaha catering panti asuhan
2. Tim melakukan diskusi dengan pimpinan usaha catering tentang jenis masakan Jepang yang akan dipraktekkan dan peserta yang akan mengikuti kegiatan pelatihan
3. Untuk mengurangi kerumunan masa dan mengikuti protokol kesehatan selama masa pandemi Covid-19, maka tim membuat video cara memasak oyakodon dan katsudon sebagai pilihan menu masakan dimana pengajar cara memasaknya adalah native speaker dari Jepang
4. Tim dan peserta pelatihan memasak dari Panti Asuhan Putri Aisyiyah Malang (anak asuh dan karyawan catering) melakukan praktek di dapur catering panti asuhan cara membuat *katsudon* dan *oyakodon* berdasar resep dari video masak yang telah disiapkan
5. Tim melakukan refleksi kegiatan dengan peserta pelatihan memasak dari Panti Asuhan Putri Aisyiyah Malang dan membagikan angket sebagai umpan balik kegiatan pengabdian masyarakat secara daring
6. Tim memberikan bantuan dana usaha bagi pengembangan usaha catering Panti Asuhan Putri Aisyiyah Malang untuk berlatih kembali cara membuat masakan Jepang dan usaha penjualannya serta memberikan bantuan kemanusiaan sebagai upaya penanggulangan dan juga dampak pandemi Covid-19 yang masih melanda dunia.

Hasil dan Pembahasan

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat dilaksanakan pada hari Sabtu, 22 Agustus 2020, bertempat di catering Panti Asuhan Putri Aisyiyah. Kegiatan ini diikuti oleh enam orang peserta yang terdiri dari siswa penghuni Panti Asuhan Aisyiyah dan pegawai dari catering. Pembatasan jumlah peserta pelatihan disesuaikan dengan ketentuan protokol kesehatan dan untuk menghindari terjadinya kerumumunan dalam ruang tertutup.

Pandemi Covid-19 yang melanda dunia dan Indonesia sejak awal tahun 2020 membawa banyak dampak dalam segala lini kehidupan masyarakat di seluruh dunia, khususnya di Indonesia, yang mana hal ini juga terlihat pada dunia usaha. Salah satu bentuk usaha yang menunjukkan geliatnya di masa pandemi ini adalah usaha kuliner. Banyak bermunculan usaha kuliner berbasis *home industry* di masa pandemi ini. Usaha catering yang dimiliki oleh Panti Asuhan Aisyiyah telah memulai usahanya sejak 20 tahun lalu dengan mengandalkan menu-menu kuliner tradisional Indonesia. *Workshop* pengenalan masakan Jepang yang diadakan di Panti Asuhan Aisyiyah salah satunya bertujuan untuk mengenalkan kuliner Jepang yang populer di Indonesia untuk menambah variasi menu yang bisa ditawarkan oleh pihak catering.



Gambar 1. Tim sedang memperlihatkan video memasak masakan Jepang



Gambar 2. Peserta sedang praktik memasak oyakodon dan katsudon

Kegiatan dikemas dalam bentuk *workshop* pengenalan masakan Jepang, yaitu *Oyakodon* dan *Katsudon*. Kegiatan ini melibatkan dosen native dari Program Studi Sastra Jepang, Ogawa Yuki, sebagai pemberi materi mengenai masakan *oyakodon* dan *katsudon*. Dikarenakan kegiatan *workshop* dilaksanakan dalam kondisi pandemi Covid-19, dengan mempertimbang protokol kesehatan, materi dan tutorial pembuatan *oyakodon* dan *katsudon* oleh Ogawa Yuki telah direkam sebelumnya. Kegiatan dibagi dalam 3 sesi, di mana pada sesi pertama diisi dengan pemutaran video tutorial pembuatan *oyakodon* dan *katsudon*, sesi kedua diisi dengan praktek bersama pembuatan *oyakodon* dan *katsudon*, dan sesi ketiga diisi dengan pencicipan masakan yang telah dibuat pada sesi kedua. Adapun penjelasan dari masing-masing sesi selama kegiatan *workshop* adalah sebagai berikut:

1. Sesi pertama dimulai dengan pemutaran video tutorial memasak yang diperagakan oleh Ogawa Yuki. Video tersebut berisikan langkah-langkah persiapan dan pembuatan *oyakodon* dan *katsudon*. Dalam video dijelaskan bahan-bahan yang dibutuhkan untuk membuat *oyakodon* dan *katsudon* beserta ukuran dan takarannya. Penjelasan dalam video diberikan dalam Bahasa Jepang, namun untuk mempermudah peserta *workshop* untuk memahami isi narasi tutorial diberikan *subtitle* Bahasa Indonesia di dalamnya. Selama video diputar peserta *workshop* diberi penjelasan lebih lanjut mengenai masakan yang akan mereka masak, dan bahan-bahan lain yang bisa dimasukkan atau digunakan sebagai pengganti dari bahan yang ditampilkan dalam video. Setelah pemutaran video diadakan dialog dengan peserta *workshop* untuk mengkonfirmasi hal-hal yang belum jelas dari video yang telah ditonton sebelumnya.
2. Sesi kedua dilanjutkan dengan kegiatan mempraktekkan pembuatan *Oyakodon* dan *Katsudon* di dapur milik Katering Pap'a. Peserta *workshop* yang berjumlah enam orang dibagi dalam tiga kelompok yang terdiri dari dua orang tiap kelompoknya. Peralatan masak telah disediakan oleh pengelola Katering Pap'a, sedangkan bahan baku pembuatan *oyakodon* dan *katsudon* disediakan oleh panitia Pengabdian Kepada Masyarakat. Saat praktek pembuatan *Oyakodon* dan *Katsudon* peserta didampingi panitia Pengabdian Kepada Masyarakat yang sekaligus

memberikan arahan kepada peserta *workshop* dan turut memasak bersama peserta *workshop*. Setiap peserta membuat dua porsi *oyakodon* dan *katsudon* dan berlatih cara mengemasnya dalam *paper bowl*.

3. Sesi ketiga diisi dengan sesi *sharing* dan mencoba masakan yang sudah dibuat sebelumnya. Setiap peserta *workshop* mencoba menu *oyakodon* dan *katsudon* yang mereka buat sebelumnya dan menyampaikan pendapat mereka atas masakan Jepang yang telah mereka coba buat tersebut.

Peserta *workshop* yang terdiri dari pegawai Katering Pap'a dan penghuni panti asuhan menunjukkan antusiasme tinggi terhadap materi yang diberikan selama pelatihan. Pemilihan menu *oyakodon* dan *katsudon* didasarkan atas pengamatan yang dilakukan pada pasar kuliner masakan Jepang yang ada di kota Malang, di mana menu *katsudon* yang berbahan dasar *fillet* daging ayam yang digoreng dengan ditaburi tepung roti merupakan menu yang mudah diterima oleh konsumen di kota Malang. Rasa yang familiar dan tampilan yang menggugah selera membuat menu ini selalu dapat ditemui di nyaris setiap usaha kuliner yang menyajikan menu masakan Jepang. Untuk menu *oyakodon* merupakan masakan Jepang dengan bahan utama daging ayam dan kecap asin Jepang (*shoyu*). Sepanjang pengamatan yang dilakukan menu *oyakodon* sejauh ini belum disajikan di rumah makan yang menyajikan menu masakan Jepang, sehingga hal ini membuka kemungkinan akan tinggi animo konsumen untuk mencoba menu tersebut jika ditawarkan oleh katering Panti Asuhan Aisyiyah.

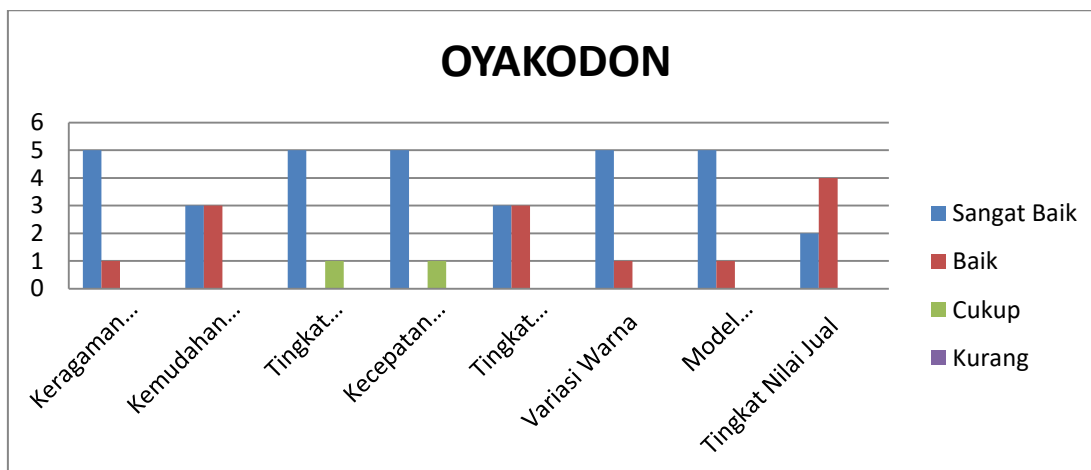
Hal lain yang diperhatikan saat pemberian *workshop* adalah kemudahan untuk mengakses bahan baku yang digunakan untuk memasak *oyakodon* dan *katsudon*. Mempertimbangkan alasan ekonomis, bahan utama berupa daging ayam memiliki harga yang lebih murah di pasaran dibandingkan daging sapi, namun tetap memiliki nilai ekonomis tinggi saat telah diolah sebagai panganan. Untuk bahan-bahan lain dapat dengan mudah didapatkan di pasar atau supermarket di kota Malang. *Workshop* pengenalan kuliner Jepang ini dilaksanakan dengan mempertimbangkan berbagai aspek tersebut dengan harapan pengetahuan yang diberikan kepada pegawai katering dan penghuni Panti Asuhan Aisyiyah.



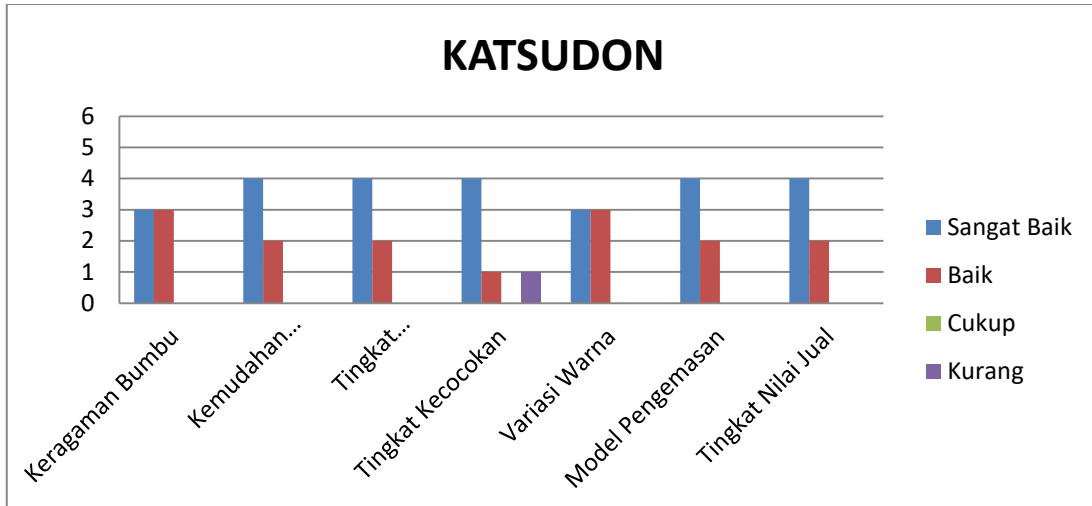
Gambar 3. Oyakodon



Gambar 4. Katsudon



Gambar 5. Hasil angket kepuasan masakan oyakodon



Gambar 6. Hasil angket kepuasan masakan Katsudon

Untuk mengetahui bagaimana tanggapan peserta terhadap kegiatan tersebut, maka tim mengirimkan angket kepuasan dan saran untuk kegiatan selanjutnya. Berdasar angket yang telah disebar kepada 6 peserta, diketahui bahwa kegiatan ini baru pertama kalinya dilakukan dan rata-rata peserta merasa sangat puas dengan kegiatan tersebut. Kepuasan tersebut nampak pada gb. 5 dan gb. 6 dimana penilaian terhadap oyakodon dan katsudon dari segi keragaman bumbu, kemudahan pencarian bahan, tingkat kemudahan memasak, kecepatan proses memasak, variasi warna, model pengemasan, dan tingkat nilai jual, rata-rata banyak yang menjawab baik dan sangat baik. Dari hasil angket ini bisa dijadikan sebagai dasar tentang bagaimana persepsi peserta jika kedua masakan ini ditambahkan dalam variasi menu catering usaha panti asuhan Putri Aisyiyah dan dari situ terlihat persepsi bahwa katsudon memiliki nilai jual yang lebih tinggi daripada oyakodon.



Gambar 7. Peserta memperlihatkan oyakodon dan katsudon dalam kemasan

Kesimpulan

Pandemi Covid-19 yang melanda dunia, termasuk Indonesia, menyebabkan berbagai sektor perekonomian melemah. Pelaksanaan *workshop* pengenalan kuliner Jepang di catering Panti Asuhan Aisyiyah memiliki tujuan utama untuk memberikan alternatif menu internasional di antara menu tradisional yang telah ada sebelumnya. Pemberian materi mengenai masakan Jepang dilakukan dengan melihat animo yang cukup tinggi dari masyarakat Indonesia, khususnya yang ada di kota Malang, terhadap sajian kuliner Jepang.

Penambahan variasi menu masakan Jepang dalam menu catering diharapkan dapat menambah dan memperluas pangsa pasar dari catering Panti Asuhan Aisyiyah. Pemilihan menu

dalam *workshop* dilakukan dengan mempertimbangkan biaya produksi yang tidak terlalu tinggi sehingga tidak membebani pihak catering juga tidak membebani konsumen dengan harga makanan yang mahal. Dengan demikian diharapkan hasil dari *workshop* ini dapat turut membantu pergerakan ekonomi dari catering Panti Asuhan Aisyiyah.

Untuk kegiatan pengabdian kepada masyarakat berikutnya, mempertimbangkan dari masukan yang diberikan oleh peserta pelatihan, kegiatan berikutnya adalah pengenalan kuliner Jepang lain seperti sushi. Selain itu, dari pihak pengelola catering juga menyampaikan keinginan untuk mendapat pelatihan mengenai *table manner* dan penataan peralatan catering saat melakukan penyajian secara prasmanan.

Daftar Pustaka

- Hutomo, Mardi Yatmo. Pemberdayaan Masyarakat dalam Bidang Ekonomi: Tinjauan Teoritik dan Implementasi. Diakses pada 22 April 2020 dari https://www.bappenas.go.id/files/2913/5022/6062/mardi_20091015151035_2384_0.pdf
- Panti Asuhan Putri Aisyiyah Malang. Diakses pada 21 April 2020 dari <https://papaisyiahmalang.wordpress.com/>