

## PELESTARIAN JAJANAN TRADISIONAL MELALUI PELATIHAN KREASI MAKANAN NUSANTARA

Satya Irawatiningrum<sup>1\*</sup>, Nibrosu Rohid<sup>2</sup>

<sup>1,2</sup> Program Studi Ilmu Komunikasi, Universitas PGRI Rongglawe

\*Email: [regzinata2012@gmail.com](mailto:regzinata2012@gmail.com)

### ABSTRAK

Makanan dan kue adalah salah satu perwujudan kekayaan kebudayaan Indonesia. Dalam hal meningkatkan daya jual untuk mengimbangi daya saing dari penjualan kue tradisional itu sendiri memerlukan sedikit kreativitas dalam mengolah dan menyajikannya. Program pengabdian masyarakat yang dilakukan oleh tim pengusul ini dimaksudkan untuk mengembangkan kreativitas mitra dalam pembuatan berbagai makanan tradisional yang dibentuk lebih menarik. Berdasarkan masalah yang dihadapi oleh mitra, maka sangat perlu dilakukan pelatihan guna meningkatkan keterampilan mereka dalam membuat berbagai macam jenis makanan tradisional. Melalui program usulan kegiatan ini dan berdasarkan analisis kebutuhan yang telah dilaksanakan, tim pengusul mencoba untuk menawarkan solusi yang dikemas dengan nama Pelestarian Jajanan Tradisional Melalui Pelatihan Kreasi Makanan Nusantara, yaitu Pae Kentang, makanan tradisional dari Pulau Madura. Program ini diisi dengan beberapa kegiatan: 1) Pembelajaran tentang asal-usul makanan tradisional, macam-macam makanan tradisional dan asal daerahnya, 2) Pembelajaran tentang bahan-bahan makanan, dan cara produk yang sehat, 3) Praktik pengolahan makanan dan mengkreasi dalam bentuk yang menarik.

**Kata Kunci:** pelestarian; makanan; nusantara; pelatihan

### PENDAHULUAN

Ibu-ibu Dasa Wisma Dahlia Kelurahan Karang Kecamatan Semanding Kabupaten Tuban banyak yang menjadi ibu rumah tangga, padahal usianya masih produktif. Sehingga perlu mendapatkan motivasi untuk mengkaryakan ibu-ibu untuk membantu perekonomian keluarga.

Kehidupan mereka banyak diisi dengan kegiatan tidak bermanfaat untuk menghabiskan waktu luang setelah menyelesaikan pekerjaan rumah masing-masing, misalnya *ngerumpi*. Untuk itu, tim pengabdian berinisiatif untuk memberikan suatu kegiatan yang bermanfaat bagi ibu-ibu di wilayah dasa wisma tersebut agar memiliki kegiatan yang bisa menghasilkan suatu karya yang menarik dan bisa menghasilkan materi.

Makanan dan kue adalah salah satu perwujudan kebudayaan Indonesia. Makanan tradisional merupakan wujud budaya yang berciri kedaerahan, spesifik, beraneka macam dan jenis yang mencerminkan potensi alam daerah masing-masing (Arsyalizi & Paryoto, 2020). Karakter suatu masakan daerah biasanya mencerminkan karakter masyarakatnya (Weran *et al.*, 2021). Kue-Kue khas daerah di Indonesia disebut dengan jajan pasar. Jajanan pasar adalah makanan tradisional Indonesia yang diperjualbelikan di pasar, khususnya di pasar-pasar tradisional. Atau definisi lain dari jajanan pasar adalah penganan yang dibuat dari bahan yang bermacam-macam, dapat dibuat dalam berbagai bentuk dan cara pengolahan yang beragam dan biasanya diperjualbelikan di pasar tradisional (Coelastia & Isodarus, 2021). Sampai saat ini jajanan pasar masih diminati oleh masyarakat meskipun telah banyak makanan luar negeri yang sudah masuk di pasaran, tapi jajanan pasar masih banyak diminati karena jajanan pasar bukan cuma harganya yang terjangkau saja tapi rasanya juga enak dan jenisnya yang beragam serta mudah sekali untuk didapatkan (Ungusari, 2015).

Dalam membuat jajanan pasar seperti kue basah maupun kue kering sangat tidak asing lagi dengan menggunakan salah satu produk pertanian yang menjadi kebutuhan pokok masyarakat Indonesia yaitu, tepung terigu. Industri makanan berbahan baku tepung terigu berkembang sangat pesat di Indonesia, hal ini menyebabkan meningkatnya permintaan produk tepung terigu dari tahun ke tahun. Oleh karena itu, tepung terigu menjadi komoditas yang sangat penting bagi masyarakat Indonesia. Karena kebutuhan yang sangat tinggi, Indonesia sampai harus mengimpor tepung dari berbagai belahan dunia (Alghifari & Azizah, 2021).

Pengolahan tepung terigu menjadi beraneka ragam makanan tersebut bergantung pada kandungan protein yang terdapat dalam tepung terigu. Kandungan protein yang tinggi terdapat pada gandum jenis *hard wheat* dan kandungan protein yang rendah terdapat pada gandum jenis *soft wheat*. Pencampuran *hard wheat* dan *soft wheat* dalam proporsi tertentu dapat menghasilkan tiga jenis produk tepung terigu, yaitu tepung terigu protein tinggi (untuk pembuatan roti, *cake* dan sebagainya), sedang (untuk pembuatan brownies, kue basah, dan sebagainya) dan rendah (untuk pembuatan biskuit, *pastry*, dan sebagainya) (Setiokusumo *et al.*, 2015).

Dalam hal meningkatkan daya jual untuk mengimbangi daya saing dari penjualan kue tradisional itu sendiri memerlukan sedikit kreativitas dalam mengolah dan menyajikannya. Sebuah kemasan yang baik akan membawa citra tertentu pada suatu produk. Terlebih untuk sebuah produk baru, dengan kemasan yang unik dan berbeda produk terlihat *stand out* (Petra *et al.*, n.d.). Untuk dapat menarik konsumen, produk kuliner perlu dikemas dalam tampilan yang menarik, selain tentu saja rasanya harus enak. Hal ini dapat dilakukan juga untuk kue jajanan pasar agar terlihat menarik. Kue getuk misalnya, yang dulunya tampilannya biasa saja kini bisa dibuat dalam bentuk karakter yang sangat disukai anak-anak, seperti karakter *mini mouse* ataupun *doraemon*.

Program pengabdian masyarakat yang dilakukan oleh tim pengusul ini dimaksudkan untuk mengembangkan kreativitas mitra dalam pembuatan berbagai makanan tradisional yang dibentuk lebih menarik. Berdasarkan masalah yang dihadapi oleh mitra, maka sangat perlu dilakukan pelatihan guna meningkatkan keterampilan mereka dalam membuat berbagai macam jenis makanan tradisional. Pelatihan ini juga bertujuan untuk meningkatkan kualitas estetika, daya tahan dan keamanan makanan tradisional tetap dipertahankan dan ditingkatkan sehingga jenis makanan tradisional lebih bervariasi dan dapat meningkatkan penghasilan dari hasil pembuatan makanan tradisional

Melihat permasalahan di atas, maka perlu disusun sebuah rencana dengan persetujuan mitra untuk diselesaikan selama pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat ini: 1) Memberikan kegiatan tambahan kepada ibu-ibu untuk mengisi waktu luang dan diharapkan bisa menambah penghasilan, 2) Memberikan pengetahuan tentang makanan tradisional, 3) Memberikan pelatihan mengkreasi makanan tradisional dari berbagai daerah.

Melalui program pengabdian kegiatan ini dan berdasarkan analisis kebutuhan yang telah dilaksanakan, tim pengabdian mencoba untuk menawarkan solusi yang dikemas dengan nama Pelestarian Jajanan Tradisional Melalui Pelatihan Kreasi Makanan Nusantara, yaitu membuat Pae Kentang. Pae kentang merupakan salah satu kuliner khas Kabupaten Sumenep, Madura yang melegenda. Masakan pae adalah pie Madura yang disajikan dengan citarasa lokal dengan kuah kental dan gurih.

Program ini diisi dengan beberapa kegiatan:

1. Pembelajaran tentang asal-usul makanan tradisional,
2. Pembelajaran tentang bahan-bahan makanan, dan cara produk yang sehat.
3. Praktik pengolahan makanan dan mengkreasi dalam bentuk yang menarik.

Manfaat yang diperoleh mitra dari pelaksanaan program yang ditawarkan tim pengabdian adalah:

1. Mitra memiliki ketrampilan untuk mengisi waktu luangnya melalui pelatihan *ecoprint*
2. Mitra mampu mengembangkan potensinya untuk menghasilkan produk kue yang beraneka ragam..
3. Mitra mampu menghasilkan produk yang menarik.

## **METODE PELAKSANAAN**

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan di RT 01 RW 05 Kelurahan Karang Kecamatan Semanding, Tuban yang rencananya dimulai pada awal bulan Mei-Juni 2024. Kelompok sasaran dalam pengabdian masyarakat ini adalah ibu-ibu rumah tangga di wilayah RT 01 RW 05 Kelurahan Karang Kecamatan Semanding, Tuban, terutama Ibu-ibu yang tidak memiliki penghasilan tetap, mendapatkan bantuan pemerintah,

Dalam pelaksanaan program Pelestarian Jajanan Tradisional Melalui Pelatihan Kreasi Makanan Nusantara tentunya melalui metode-metode yang tepat, sehingga akan mendapatkan hasil yang maksimal, antara lain adalah sebagai berikut:

1. Metode ceramah. Metode ceramah ialah sebuah metode pembelajaran dengan menyampaikan informasi dan pengetahuan secara lisan kepada sejumlah peserta didik yang pada umumnya mengikuti secara pasif dan merupakan sebuah cara melaksanakan pembelajaran yang dilakukan pendidik/guru/dosen secara monolog dan hubungan satu arah (Hidayat, 2022). Metode ini digunakan untuk penyampaian pengetahuan tentang asal-usul makanan tradisional, macam-macam makanan tradisional dan asal daerahnya. Metode ini juga digunakan untuk penyampaian pengetahuan tentang bahan-bahan makanan dan cara produk yang sehat. Pada saat ceramah berlangsung juga diadakan sesi tanya jawab untuk mendiskusikan hal-hal yang belum dimengerti peserta.
2. Metode demonstrasi. Metode demonstrasi adalah metode mengajar dengan menggunakan peragaan untuk menjelaskan suatu pengertian atau memperlihatkan bagaimana berjalannya suatu proses pembentukan pembelajaran terhadap siswa (Endayani *et al.*, 2020). Metode ini digunakan untuk memberikan ketrampilan secara langsung untuk membuat berbagai macam makanan tradisional. Dalam metode ini juga dilakukan pelatihan membuat kreasi makanan tradisional dalam bentuk-bentuk lain yang lebih menarik.
3. Tahap evaluasi. Tahap evaluasi dilakukan untuk melihat tingkat keberhasilan kegiatan mulai dari awal, tahap pelaksanaan, hingga capaian hasil kegiatan (Faishol *et al.*, 2021). Evaluasi hasil pelatihan ini dilakukan selama proses dan setelah kegiatan pelatihan ini berlangsung. Hal ini dilakukan untuk mengetahui efektivitas kegiatan pengabdian masyarakat yang dilakukan oleh tim pengusul.

Tim pengabdian menggandeng mitra *Adyant's Cake*, yaitu UMKM yang dikelola oleh Ibu Apriyani yang menjalankan produksinya di bidang cake dan bakery di Kabupaten Tuban. Jajanan dan makanan yang dihasilkan di *Adyant's Cake* ini termasuk premium, karena bahan-bahan yang digunakan untuk membuat makanan adalah bahan-bahan pilihan berkualitas, bahkan ada bahan kue dan makanan yang harus membelinya di Surabaya.

Setelah dilakukan berbagai pelatihan ini pun, tim pengabdian tetap melakukan pendampingan, terutama dalam memproduksi makanan tradisional ini, karena tim pengusul telah menyediakan bahan-bahan makanan tradisional secara berlebih. Untuk komunikasi, tim pengabdian akan selalu berkoordinasi dengan Ketua Dasa Wisma Dahlia di RT 01 RW 05 Kelurahan Karang ini.

## HASIL YANG DICAPAI

Kegiatan pengabdian ini diawali dengan kegiatan sosialisasi di lingkungan Dasawisma RT 01 RW 05 pada tanggal 4 Juni 2024 yang dilakukan pada pukul 09.00 WIB – 11.00 WIB. Sosialisasi ini diikuti oleh 18 orang peserta, di mana dijelaskan tentang seluk beluk makanan Nusantara, yaitu Pae Kentang dari Madura. Memilih Pae Kentang sebagai materi pelatihan karena makanan ini merupakan makanan khas Kota Sumenep di mana Pae Kentang merupakan adaptasi dari makanan asing (*pie*) yang disesuaikan dengan selera masyarakat lokal. Diharapkan makanan ini bisa diterima oleh generasi muda untuk mempertahankan makanan tradisional di tengah-tengah gemparnya makanan asing masuk di Indonesia.

Kegiatan selanjutnya adalah demonstrasi/pelatihan yang diikuti oleh 15 peserta pada tanggal 12 Juni 2024 di rumah Ketua Dasawisma Dahlia, Ibu Maria Sulistyowati. Kegiatan ini dimulai dari pukul 08.00 WIB sampai dengan 12.00 WIB. Ada beberapa tahapan pelatihan membuat makanan Pae Kentang ini.

### 1. Persiapan

Tahap ini mempersiapkan semua bahan-bahannya, baik untuk Pae-nya sendiri juga untuk kuahnya. Para peserta dibagi menjadi 2 kelompok. Kelompok pertama menyiapkan Pae kentang, kelompok kedua menyiapkan bahan kuah. Bahan utama Pae yang harus disiapkan adalah kentang. Setelah kentang dicuci kemudian dikukus. Setelah matang kulit kentang dikelupas dan kentang dihaluskan.



Gambar 1 Tahap persiapan

2. Pengolahan bahan Pae

Setelah kentang dihaluskan kemudian diaduk dengan adonan telur, margarin, gula, dan garam yang sudah dikocok terlebih dahulu. Kemudian menuangkan tepung sedikit demi sedikit sampai adonan memiliki tekstur yang siap untuk dimasak. Adonan ini dituangkan ke loyang yang sudah diolesi margarin dan taburan tepung. Terakhir, memanggang adonan kentang di dalam oven dengan suhu 180° C.



Gambar 2. Proses membuat Pae

3. Pengolahan bahan kuah

Bahan kuah terdiri dari bumbu-bumbu yang sudah dihaluskan (bawang merah, bawang putih, merica, garam) dan irisan daun bawang. Sedangkan toppingnya menggunakan lidah sapi dan ati ampela ayam. Setelah semua bahan siap kemudian ditumis dengan margarin dan dituangkan air, tomat, dan penyedap rasa.



Gambar 3. Proses membuat kuah pae

#### 4. Plating

Plating merupakan cara menyajikan makanan agar terlihat indah atau cantik sehingga bisa menggugah selera yang melihat. Dalam menata dan menyajikan makanan di atas piring atau piranti lainnya harus memperhatikan posisi dan komposisi makanan. Hal ini dimaksudkan untuk menunjukkan nilai seni dan cita rasa penyaji. Sebelum menyajikannya, Pae Kentang dikeluarkan dari loyang dan dipotong-potong dibentuk segitiga. Hal ini dilakukan untuk menarik minat. Dalam menyajikan plating Pae kentang ini ada 2 piranti yang digunakan. Pertama plating di piring, yaitu menata makanan dengan meletakkan pae kentang yang sudah dipotong dibentuk segitiga tersebut, kemudian menata bahan-bahan lain, seperti makaroni, wortel, slada, ati ampela, dan potongan daging/lidah sapi, terakhir disiram dengan kuah yang sudah diolah tadi. Kedua, plating di wadah mika. Hal ini dilakukan untuk memberikan oleh-oleh ibu-ibu peserta pelatihan. Meskipun ditata di wadah mika, plating tersebut tetap rapi, dengan kuah dibungkus plastik agar tidak tumpah.



Gambar 4 Plating di piring



Gambar 5 Plating di mika

Pelatihan membuat makanan tradisional Pae Kentang ini membuat ibu-ibu Dasawisma Dahlia RT 01 RW 05 merasa antusias dan senang. Hal ini terbukti dari keaktifan ibu-ibu dalam turut serta membuat Pae Kentang. Setelah pelatihan membuat makanan tradisional Pae Kentang, indikator keberhasilan kegiatan pengabdian ini adalah kemampuan ibu-ibu dalam memahami Pae Kentang, baik asal usulnya ataupun cara membuatnya. Di samping itu, ibu-ibu bisa memahami bahan-bahan pengganti makanan Pae Kentang jika bahan yang diberikan dalam pelatihan tidak didapatkan. Kemampuan dalam memahami bahan-bahan makanan inilah merupakan salah satu indikator pemahaman kuliner bagi ibu-ibu.



Gambar 6 Hasil pelatihan

#### KESIMPULAN

Kesimpulan kegiatan pengabdian ini adalah kemampuan pengetahuan ibu-ibu Dasawisma Dahlia RT 01 RW 05 meningkat di bidang kuliner. Terutama berkaitan dengan makanan tradisional

yang didapatkan ketika sosialisasi, dan kemampuan pengetahuan mengolah makanan tradisional berupa Pae Kentang yang merupakan makanan tradisional Kabupaten Sumenep, Madura.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Alghifari, V., & Azizah, D. N. (2021). Perbandingan Tepung Kentang Dan Tepung Terigu Terhadap Karakteristik Nugget. *Edufortech*, 6(1). <https://doi.org/10.17509/edufortech.v6i1.33287>
- Arsyalizi, F. V., & Paryoto. (2020). Upaya Melestarikan Kue Papais Sebagai Kue Tradisional Khas Cirebon. *Culinaria*, 2(1), 1–30. <https://ejournal.akpindo.ac.id/index.php/culinaria/article/view/996>
- Coelestia, A. A. G., & Isodarus, P. B. (2021). Dasar Penamaan Kue Jajanan Pasar Di Pasar Lempuyangan. *Sintesis*, 15(1), 1–16. <https://doi.org/10.24071/sin.v15i1.3123>
- Endayani, T., Rina, C., & Agustina, M. (2020). Demonstration Method to Improve Student Learning Outcomes. *Al - Azkiya : Jurnal Ilmiah Pendidikan MI/SD*, 5(2), 150–158.
- Faishol, R., Meliantina, M., Ramiati, E., Putri, E. I. E., & Rahayu, S. M. (2021). Pendampingan Kegiatan Pembelajaran Siswa Dengan Memanfaatkan Barang Bekas Untuk Meningkatkan Minat Dan Kreativitas Belajar Pada Masa Pandemi Covid-19. *ABDI KAMI: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(1), 092. [https://doi.org/10.29062/abdi\\_kami.v4i1.519](https://doi.org/10.29062/abdi_kami.v4i1.519)
- Hidayat, D. F. (2022). Desain Metode Ceramah Dalam Pembelajaran Pendidikan Agama Islam. *INOVATIF: Jurnal Penelitian Pendidikan, Agama, Dan Kebudayaan*, 8(2), 141–156. <https://doi.org/10.55148/inovatif.v8i2.300>
- Petra, U. K., Visual, D. K., & Sastra, F. (n.d.). *MARNING JAGUNG PRODUKSI SOLEH MALANG Pendahuluan*. 1–11.
- Setiokusumo, C., Liang, C., & Kristanti, N. (2015). Proses pengolahan gandum menjadi tepung terigu di PT. Indofood sukses makmur, TBK. Bogasari flour mills Surabaya. *Laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan*, 15(2), 99–106.
- Ungusari, E. (2015). No Title空間像再生型立体映像の研究動向. *Nhk技研*, 151, 10–17.
- Weran, Y. T. I., Rais, B., & Mikha. (2021). Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat. *ABDIMASY: Jurnal Pengabdian Dan Pemberdayaan Masyarakat*, 3(2), 104–114. <https://ejournal.stai-tbh.ac.id/index.php/abdimasy/article/download/521/328>