

PELATIHAN KETERAMPILAN MASAK UNTUK REMAJA DALAM LINGKUNGAN MASYARAKAT DESA WONOSARI CILIK KECAMATAN DORO KABUPATEN PEKALONGAN

Dewi Anisa¹, Nurul Azizah², Maftukhaturiska³, M.Taufiq Abadi⁴

^{1,2,3,4}Universitas Islam Negeri K.H. Abdurrahman Wahid Pekalongan,
Jl. Pahlawan Km.5 Rowolaku Kajen Kab Pekalongan 51161

Post-el: dewiania@mhs.uingusdur.ac.id¹,
nurulazizah20008@mhs.uingusdur.ac.id²,
maftukhaturiska@mhs.uingusdur.ac.id³,
muhammad.taufiq.abadi@uingusdur.ac.id⁴

Abstrak	Info Artikel
<p><i>Penelitian ini bertujuan untuk menggambarkan dan menganalisis pelaksanaan pelatihan keterampilan masak untuk remaja dalam lingkungan masyarakat di Desa Wonosari Cilik Kecamatan Doro. Pelatihan ini dirancang untuk membekali remaja dengan keterampilan dasar dalam memasak, sehingga mereka dapat mengembangkan potensi mereka dalam memasak dan meningkatkan kemandirian mereka. Pelaksanaan kegiatan pelatihan memasak diberikan secara langsung. Kegiatan ini dilaksanakan dalam waktu 1 hari dan dihadiri sebanyak 6 orang remaja yang terlibat dalam pelatihan. Metode yang digunakan dalam kegiatan pengabdian pada masyarakat ini adalah dalam bentuk edukasi dengan menggunakan metode demonstrasi. Kegiatan pengabdian pada masyarakat ini meliputi pelatihan pembuatan makanan viral yaitu seblak. Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan wawasan yang berharga bagi pihak-pihak yang terlibat dalam penyelenggaraan pelatihan keterampilan masak untuk remaja.</i></p>	<p>Diajukan: 18-5-2023 Diterima: 9-6-2023 Diterbitkan : 25-6-2023</p>
<p>Abstract</p> <p><i>This study aims to describe and analyze the implementation of cooking skill training for teenagers in the community in Wonosari Cilik Village, Doro District. This training is designed to equip youth with basic skills in cooking, so that they can develop their potential in cooking and increase their independence. Implementation of cooking training activities is given directly. This activity was carried out in 1 day and was attended by 6 youths involved in the training. The method used in this community service activity is in the form of education using the demonstration method. This community service activity includes training in making viral food, namely seblak. The results of this study are expected to provide valuable insights for parties involved in organizing cooking skills training for adolescents.</i></p>	<p>Kata kunci: <i>Pelatihan; keterampilan masak; remaja; lingkungan masyarakat</i></p> <p>Keywords: <i>Training; cooking skills; teenager; environmental community</i></p>
<p>Cara mensitasi artikel:</p> <p>Anisa, D., Azizah, N., Maftukhaturiska, M., & Abadi, M.T. (2023). Pelatihan Keterampilan Masak Untuk Remaja dalam Lingkungan Masyarakat Desa Wonosari Cilik Kecamatan Doro Kabupaten Pekalongan. <i>IJCD: Indonesian Journal of Community Dedication</i>, 1(2), 126-132. https://jurnal.academiacenter.org/index.php/IJCD</p>	

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 pengetahuan, keterampilan kerja, dan sikap profesionalisme tinggi. Pelatihan memasak adalah suatu kegiatan peningkatan keterampilan yang berfokus pada keterampilan pengelolaan makanan yang diharapkan menumbuhkan kemampuan berwirausaha dan meningkatkan pendapatan keluarga (Stj, 2020).

Remaja adalah manusia yang secara fisik sudah hampir dewasa, namun di sisi lain pemikiran remaja masih belum matang dan membutuhkan bimbingan orang dewasa, terutama dari orang tua, guru, dan lingkungan masyarakat. Salah satu sumber daya manusia yang perlu dikembangkan dan dibangun adalah remaja (Yhola Kiki Nor Faridha, Kokom Komariah, 2021). Remaja memainkan peran penting dalam masyarakat karena mereka adalah generasi yang akan menentukan arah masa depan. Remaja saat ini menghadapi berbagai kesulitan, termasuk kewajiban akademik yang meningkat, tekanan sosial, dan perubahan gaya hidup. Akibatnya, sangat penting bagi mereka untuk memiliki kemampuan yang diperlukan dan dapat menumbuhkan kemandirian mereka.

Remaja harus mengembangkan keterampilan memasak mereka sebagai salah satu keterampilan hidup utama mereka. Keahlian memasak mereka menawarkan keuntungan jangka panjang dalam hidup mereka selain membantu mereka dalam menghasilkan makanan yang sehat dan lezat. Remaja dapat menghemat uang dan menjauhi makanan kemasan, yang seringkali berbahaya, dengan mengembangkan keterampilan memasak mereka. Mereka juga dapat meningkatkan kreativitasnya, belajar lebih banyak tentang nutrisi, dan belajar tentang berbagai budaya makanan.

Namun, tidak semua anak muda memiliki akses atau kesempatan untuk menguasai keterampilan memasak secara efisien. Terutama dalam konteks di mana masalah sosial ekonomi, perbedaan budaya, dan kurangnya sumber daya dapat mempersulit untuk menerima pelatihan teknik memasak. Oleh karena itu, mengajarkan keterampilan memasak kepada anak-anak muda setempat menjadi penting dan berharga. Melatih anak muda dalam teknik memasak dalam lingkungan sosial dapat menjadi cara yang baik untuk mengatasi tantangan ini. Remaja dapat mempelajari dasar-dasar memasak dengan kursus ini, dimulai dengan pemahaman tentang bahan makanan, metode memasak, serta prosedur kebersihan dan keamanan makanan. Sekolah, pusat komunitas, atau organisasi non-pemerintah yang mendukung pengembangan pemuda dapat menyelenggarakan sesi pelatihan semacam itu.

Mengajarkan keterampilan memasak banyak memberikan manfaat kepada kaum muda. Selain meningkatkan kemandirian remaja, pelatihan ini dapat membantu meningkatkan ikatan dalam komunitas, mengembangkan kerja sama tim, serta mendorong remaja dan keluarganya untuk mengadopsi budaya makan sehat. Kajian tentang pengembangan keterampilan kuliner ini relevan karena mempertimbangkan nilai kemampuan memasak bagi remaja di masyarakat. Selain sebagai landasan untuk membuat program sejenis di komunitas lain, penelitian ini dapat memberikan wawasan yang berguna bagi pihak yang menyelenggarakan pelatihan keterampilan memasak untuk remaja.

METODE

Metode dalam pelaksanaan program pengabdian pada remaja di lingkungan masyarakat ini adalah dalam bentuk pelatihan menggunakan sistem demonstrasi dan praktik langsung dalam menyampaikan materi pelatihan untuk memperlancar pelaksanaan kegiatan tersebut. Dengan menggunakan demonstrasi langsung remaja dapat langsung melakukan kegiatan pembuatan seblak kuah, sehingga dapat menambah pengalaman, menciptakan suasana kegiatan pelatihan yang menyenangkan, kreatif, dan bermakna, serta dapat bermanfaat dan menyenangkan dalam mengembangkan imajinasi dan kreatifitas masak remaja.

Persiapan kegiatan pelatihan ini dimulai dengan melakukan koordinasi dengan anggota kelompok untuk menyiapkan berbagai kebutuhan dan mekanisme kegiatan pelatihan yang akan diselenggarakan. Selanjutnya kami melakukan koordinasi dengan remaja yang akan terlibat dalam pelatihan dalam rangka menyampaikan teknis pelaksanaan kegiatan. Koordinasi dilakukan dengan melakukan pertemuan di lokasi pelatihan di Desa Wonosari Cilik Kecamatan Doro sekaligus mengadakan diskusi dan observasi terkait dengan tempat pelaksanaan kegiatan pelatihan. Selanjutnya, tim mengembangkan berbagai materi yang akan disampaikan yang dapat menjadi pedoman bagi remaja selama mengikuti kegiatan pelatihan memasak. Tahap terakhir kegiatannya yaitu evaluasi pelatihan yang bertujuan untuk mengetahui pencapaian tujuan pelaksanaan pelatihan (Rizka, M., Primawati, S., & Mursali, S. 2016) dalam (Maharani et al., 2020)

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. Kami dari mahasiswa UIN K.H. Abdurrahman Wahid mengadakan pelatihan memasak yaitu pembuatan seblak, dengan pertimbangan bahwa menu tersebut berpeluang usaha tinggi dan minat konsumen pada menu ini tergolong banyak dari berbagai kalangan. Pada persiapan kegiatan dilakukan dalam bentuk koordinasi dengan para remaja perempuan di Desa Ponosari Cilik, Kecamatan Doro, Kabupaten Pekalongan terkait pengabdian yang akan dilaksanakan. Beberapa hal kunjungan ini antara lain lokasi penelitian, waktu pelatihan 3 jam, jumlah peserta yang mengikuti kegiatan pelatihan berjumlah 6 orang, serta persiapan perlengkapan, sarana prasarana yang dibutuhkan saat pelatihan.



Gambar 1. Sebelum memulai kegiatan



Gambar 2. Persiapan sebelum memulai kegiatan

Persiapan yang dilakukan kami adalah memperkenalkan bahan dan alat yang akan digunakan. Bahan yang digunakan untuk membuat seblak minyak, mie, sayur, krupuk, telur, kencur, garam, penyedap rasa, saos, bakso, cabai, bawang merah, bawang putih, cabai merah domba, cabai rawit dan sosis. Peralatan yang dipersiapkan antara lain kompor, wajan, cobek, spatula, mangkok, piring, pisau.



Gambar 3. Proses Pengolahan Prodak pada Saat Pelatihan Berlangsung

Peluang usaha kuliner memiliki prospek usaha yang besar. Kuliner Indonesia merupakan aset ekonomi kreatif nomor satu yang potensial dipromosikan ke seluruh dunia terutama Asia Tenggara (Fajriah dan Lily Rusna, 2014) dalam (Stj, 2020). Mata kuliah kewirausahaan memberikan pengajaran bagaimana berwirausaha dapat dilakukan dengan mudah. Salah satunya dengan melakukan pelatihan pengabdian masyarakat kegiatan memasak bagi para remaja. Harapan dari pelatihan ini adalah menghasilkan pemasukan tersendiri membantu keperluan keluarga.

Pelatihan yang dilakukan dengan para remaja di Desa Ponosari Cilik, para remaja diajarkan langsung bagaimana persiapan, pengolahan serta penyajian olahan seblak secara sederhana. Antusiasme peserta dalam mengolah masakan dan mengikuti pelatihan ini sangatlah besar. Hal tersebut terlihat dari keaktifan para remaja selama pelatihan memasak. Setelah mengikuti pelatihan ini peserta mendapatkan pengetahuan,

wawasan dan pengalaman baru antara lain teknik cara memasak seblak, tips dan trik cara pemilihan bahan, dan mengetahui pentingnya kemasan dalam sebuah makanan. Fungsi kemasan adalah sebagai bahan pelindung atau pengaman produk dari pengaruh-pengaruh luar yang dapat mempercepat terjadinya kerusakan pada makanan yang terdapat di dalamnya (Abadi, 2021).



Gambar 4. Contoh hasil olahan seblak

Tujuan lain yang tercapai yaitu memperkaya aneka resep olahan makanan dan mendalami menu viral, dengan mengaplikasikan resep seblak langsung pembuatan produk sehingga peserta dapat mengetahui kelemahan dan kelebihan produknya serta gambaran usaha kedepannya.

KESIMPULAN DAN SARAN

Setelah diadakan kegiatan pengabdian masyarakat berupa pelatihan memasak pada remaja di Desa Wanasari Cilik, Kecamatan Doro, Kabupaten Pekalongan. Pelatihan keterampilan masak untuk remaja di Desa Wonosari Cilik merupakan inisiatif yang sangat positif. Dengan memberikan pelatihan ini, remaja di desa tersebut memiliki kesempatan untuk mengembangkan keterampilan masak mereka. Pelatihan ini diadakan dalam lingkungan masyarakat, sehingga remaja dapat belajar dan berlatih di lingkungan yang akrab dan mendukung. Hal ini membantu menciptakan rasa kebersamaan dan memperkuat hubungan antarwarga di Desa Wonosari Cilik.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kami selaku mahasiswa UIN.K.H Abdurrahman Wahid Pekalongan dimana sebagai pelaksana kegiatan pelatihan mengucapkan terimakasih kepada remaja di Desa Wanasari Cilik Kecamatan Doro Kabupaten Pekalongan sudah berpartisipasi dalam pelatihan yang kami adakan. Semoga dengan adanya kegiatan pelatihan ini dapat memberikan wawasan memasak remaja di Desa Wanasari Cilik Kecamatan Doro Kabupaten Pekalongan.

DAFTAR RUJUKAN

- Abadi, M. T. (2021). OPTIMALISASI DESAIN KEMASAN PRODUK UMKM DESA TENOGO. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(1), 1–6.
- Maharani, J. F., Aryani, M., & Sulastri, N. M. (2020). Pelatihan Pembuatan Roti Pizza Melalui Pembelajaran Sentra Memasak bagi Anak Usia 4-6 Tahun di PAUD Mutiara Islami. *Jurnal Pengabdian UNDIKMA*, 1(1), 59–64. <https://doi.org/10.33394/jpu.v1i1.2716>
- Stj, R. C. M. A. (2020). *RINTISAN PELATIHAN KULINER PERKUMPULAN PUTRI SERUNI TEJO UNTUK MENAMBAH PENDAPATAN KELUARGA DI KELURAHAN TEGALREJO, KOTA YOGYAKARTA*. 1(2), 89–97.
- Yhola Kiki Nor Faridha, Kokom Komariah, B. L. (2021). Pelatihan Kewirausahaan Membuat Produk Olahan Kekinian melalui Pemberdayaan Remaja Putri di Dusun Salakan. *Jurnal UNY*, 01(01), 1–6.