

Pecak Lele Cooking Training as a New Culinary MSME in Bekelir Babakan Village, Tangerang

Antony Stefanus Purba^{1*}, Iwan Setiawan²
Universitas Matana

Corresponding Author: Antony Stefanus Purba

antonypurba@matanauniversity.ac.id

ARTICLE INFO

Keywords: Cooking Demo, Lele Crackling, New Culinary MSME, Bekelir Village

Received : 05, January

Revised : 18, January

Accepted: 22, February

©2023 Purba, Setiawan: This is an open-access article distributed under the terms of the [Creative Commons Atribusi 4.0 Internasional](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).



ABSTRACT

This community service is useful for helping residents of Kampung Bekelir who want to have additional income through a culinary business which is also an attraction in Tangerang City as well as in Kampung Bekelir which already has several culinary establishments that are already operating. This pecak lele training teaches the community in the process of making and can try it directly so as to produce a typical pecak lele creation that is different from the existing pecak lele. Counseling on how to make standard menus so as to help the community in making the pecak lele culinary business in Bekelir village. The community will also make healthy catfish halibut according to current trends with the addition of ginger and pure coconut milk in the manufacture.

Pelatihan Memasak Pecak Lele sebagai UMKM Kuliner Baru di Kampung Bekelir Babakan, Tangerang

Antony Stefanus Purba^{1*}, Iwan Setiawan²

Universitas Matana

Corresponding Author: Antony Stefanus Purba

antonypurba@matanauniversity.ac.id

ARTICLE INFO

Kata Kunci: Demo Memasak, pecak lele, UMKM Kuliner Baru, Kampung Bekelir

Received : 05, January

Revised : 18, January

Accepted: 22, February

©2023 Purba, Setiawan: This is an open-access article distributed under the terms of the [Creative Commons Attribution 4.0 International](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).



ABSTRAK

Pengabdian kepada masyarakat ini bermanfaat untuk membantu warga Kampung Bekelir yang ingin mempunyai penghasilan tambahan melalui usaha kuliner yang juga merupakan daya tarik di Kota Tangerang maupun juga di Kampung Bekelir yang sudah mempunyai beberapa kuliner yang sudah beroperasi. Pelatihan pecak lele ini mengajarkan masyarakat dalam proses pembuatan serta dapat mencoba secara langsung sehingga menghasilkan kreasi pecak lele khas kampung bekelir yang berbeda dari pecak lele yang sudah ada sebelumnya. Penyuluhan tentang bagaimana membuat standar menu sehingga membantu masyarakat dalam membuat usaha kuliner pecak lele di kampung bekelir. Masyarakat juga akan membuat pecak lele yang sehat sesuai dengan trend saat ini dengan penambahan jahe dan santan kelapa murni dalam pembuatannya.

PENDAHULUAN

Sejak pandemik melanda Indonesia awal tahun 2020 kegiatan yang ada di kampung bekelir semua otomatis terhenti karena pembatasan social yang diberlakukan pemerintah untuk memutus rantai penularan penyakit tersebut, sehingga tidak ada lagi wisatawan asing ataupun wisatawan lokal yang datang untuk berkunjung ke kampung bekelir yang juga mengurangi pendapatan lapak kuliner karena tidak bisa berjualan selama pandemic Covid 19 .

Kampung Bekelir yang mulai diumumkan sejak tanggal 30 Juli 2017 sampai diresmikan sejak tanggal 19 November 2017 merupakan destinasi wisata di Kota Tangerang, Serempak para pejabat setingkat RT, RW , Kelurahan Babakan yang diprakarsai oleh Bapak Abu Sofyan antusias untuk mempromosikan kampung bekelir yang merupakan destinasi wisata modern yang menyuguhkan beraneka ragam atraksi yang menarik bagi para wisatawan yang datang dari Kota Tangerang begitupun dari luar Kota Tangerang (Pakpahan, 2019).

Sejak diresmikan dan dibuka oleh Bapak Walikota Tangerang banyak wisatawan asing maupun wisatawan lokal yang datang untuk melihat kampung bekelir. Namun semenjak pandemi Covid 19 merebak pada awal tahun 2019 warga kampung bekelir mulai menutup diri dari wisatawan karena pembatasan sosial ataupun untuk menjaga penularan terhadap warga kampung Bekelir.

Baru pada bulan Mei 2022 ketika angka penularan Covid 19 menurun drastis warga kampung bekelir mulai membuka kampung bekelir untuk aktifitas wisatawan. Dan akibat pandemi yang berkepanjangan usaha yang masih bisa dilakukan adalah usaha kuliner dimana makanan menjadi kebutuhan pokok warga sekitar ataupun wisata kuliner masih menjadi salah satu daya tarik yang ada di sekitar kampung bekelir maka Prodi Hospar memberikan pelatihan bagaimana membuat makanan Pecak Lele yang khas dengan budaya Betawi serta memberikan pengetahuan bagaimana mengolah bahan makanan yang baik dan benar hingga menghasilkan produk yang layak untuk diperjual belikan oleh wisatawan yang datang ke kampung bekelir (Widiati, 2019).

PELAKSANAAN DAN METODE

Ketika menatap begitu banyaknya prospek dalam industri pariwisata di Kota Tangerang, dalam hal ini wisata kuliner yang mendorong untuk menjadikan kuliner sebagai suatu daya tarik wisata. Maraknya wisata kuliner di Kota Tangerang saat ini memaksa menjadikan kuliner sebagai tujuan utama pengunjung di Kota Tangerang dan bukan sebagai faktor penunjang dalam destinasi wisata. Banyaknya makanan dan minuman yang disuguhkan dalam kuliner di Kota Tangerang karena dipengaruhi oleh suku Betawi, Sunda, dan Tionghoa yang menjadi dominasi warga yang tinggal di Kota Tangerang. Hal ini yang menjadi ciri khas dalam makanan dan minuman yang disajikan didalam wisata kuliner Kota Tangerang karena menggunakan bahan dan bumbu yang berbeda. Berdasarkan keunikan tersebut yang menjadi karakteristik yang menjadi daya tarik bagi para pengunjung yang datang untuk

berwisata di Kota Tangerang. Bahkan maraknya penyedia wisata kuliner yang mempromosikan kuliner yang khas di Kota Tangerang karena memberikan nilai sejarah bagi kota Tangerang tetapi belum didukung oleh referensi yang cukup baik. Oleh sebab itu ini menjadi hambatan bagi para pengunjung yang akan datang berwisata ke Tangerang. Berlandaskan hal tersebut yang telah disampaikan diatas peneliti terdorong untuk meneliti tentang peluang wisata kuliner di kota Tangerang. Maksud dari penelitian ini ialah untuk melihat dan mengenali peluang-peluang wisata kuliner di kota Tangerang dan mengkaji segala permasalahan yang ada untuk melakukan pengembangan wisata kuliner di kota Tangerang yang akan menjadi buku petunjuk bagi wisatawan yang datang (Kristiana, Suryadi, & Sunarya, 2018).

Solusi yang ingin dibentuk dari kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini, Program studi Hospitaliti dan Pariwisata Universitas Matana sebagai salah satu stakeholder datang ke masyarakat kampung bekelir untuk berkordinasi sehingga dapat menumbuhkan dan memajukan kegiatan kepariwisataan terutama wisata kuliner yang ada di Kampung Bekelir. Universitas Matana dengan program studi hospitaliti dan pariwisata datang dengan pelatihan langsung ditengah masyarakat kampung bekelir untuk menumbuhkan dan memberdayakan UMKM khususnya usaha makanan dan minuman yang berpeluang untuk memberikan pendapatan bagi masyarakat kampung bekelir yang bisa memenuhi kebutuhan ataupun keinginan bagi setiap pengujung yang datang ke kampung bekelir, dalam hal ini prodi HOSPAR akan membuat penyuluhan dalam membuat makanan Pecak Lele yang khas dengan budaya Betawi serta memberikan pelatihan bagaimana mengolah bahan makanan hingga menjadi sebuah makanan yang bersih dan sehat untuk dimakan serta layak diperjual belikan kepada wisatawan yang datang ke kampung bekelir.

Pelatihan membuat pecak lele ini dilakukan dengan peserta yang merupakan anggota kelompok sadar wisata di kampung bekelir atau anggota pada usaha lapak kuliner kampung bekelir serta Ibu-Ibu PKK yang diadakan pada gedung serba guna kampung bekelir dibantu oleh Pengurus kampung bekelir dari Rukun Wilayah sampai Rukun Tetangga pada hari Sabtu 05 November 2022 yang dihadiri oleh sebanyak 20 orang peserta yang semuanya adalah perempuan/wanita.

Kegiatan pengabdian pada masyarakat ini akan direncanakan pelaksanaannya dengan metode sebagai berikut:

1. Melakukan koordinasi dengan ketua RW 01 beserta Ketua RT 1-4 di kampung bekelir untuk mensosialisasikan kepada masyarakat kegiatan penyuluhan memasak pecak lele oleh Program studi hospitaliti dan pariwisata.
2. Pelatihan bagaimana membuat pecak lele untuk dijadikan sebagai UMKM baru di Kampung bekelir dengan standar kebersihan dan kesehatan yang aman juga membuat perubahan sehingga menjadi pembeda dari pecak lele yang ada.



Gambar 1. Pelatihan Membuat Pecak Lele

3. Memberikan kesempatan kepada masyarakat kampung bekelir (*Worshop*) untuk membuat langsung pecak lele kreasi mereka dan Prodi Hospar membantu menilai hasil buatan masyarakat.



Gambar 2. Memberi Kesempatan Warga untuk Membuat Pecak Lele

4. Pelatihan bagaimana menyajikan pecak lele yang benar dengan penataan dan hiasan makanan yang baik.



Gambar 3. Penyajian Pecak Lele yang Benar

5. Pelatihan dalam membuat menu yang standar, menghitung modal sehingga dapat membuat harga penjualan yang tepat.

Tabel 1. Tabel Pembuatan Menu dan Harga Jual Pecak Lele

Bahan	Belanja	Harga	Berat	Satuan	Harga Modal	Harga Jual
Lele	100	28.000	1000	gr	28	3.500
Bawang Merah	20	50.000	1000	gr	50	1.000
Bawang Putih	12,5	36.000	1000	gr	36	450
Cabai Merah	40	72.000	1000	gr	72	2.880
Rawit Merah	3,75	32.000	1000	gr	32	120
Rawit Hijau	2,5	50.000	1000	gr	50	125
Jahe	5	20.000	1000	gr	20	100
Tomat	60	15.000	1000	gr	15	900
Limau	6	20.000	1000	gr	20	120
Jeruk Nipis	15	17.000	1000	gr	17	255
Garam	5		1000	gr		750
Minyak	50	14.000	1000	ml	14	700
Air	50	6.000	1000	ml	6	300
Penyedap Rasa						150
Sub Total						10.846

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Pengamatan Lingkungan

Lingkungan sekitar Kampung Bekelir kelurahan Babakan merupakan daerah di sekitar Sungai Cisadane yang merupakan pusat kegiatan keramaian di Kota Tangerang serta berbagai kegiatan kuliner menjadi daya tarik utama masyarakat lokal ataupun masyarakat sekitar Kota Tangerang untuk berkunjung sehingga ini bisa mendorong berkembangnya usaha kuliner sehingga kami mencoba untuk membuka usaha kuliner berupa Pecak Lele.

2. Perencanaan Usaha

Sebelum merencanakan usaha kami mencoba mencari makanan yang dekat dengan budaya sekitar Kampung Bekelir dimana budaya Tangerang sangat dekat dengan budaya betawi dimana di beberapa usaha kuliner di Kota Tangerang banyak menyajikan masakan betawi dan Pecel lele merupakan salah satu makanan yang akan disajikan dalam menambah variasi menu makanan yang masih tergolong sepi. Jadi dalam hal ini kami melakukan pelatihan dalam membuat Pecak lele dengan standar menu yang dapat dijadikan patokan dalam pembuatannya sehingga warga Kampung Bekelir dapat mengetahui bagaimana bentuk masakan pecak lele, rasa yang menjadi daya tarik dari makanan tersebut dan warna dan bentuk yang menggugah selera serta menghitung setiap bahan yang dipakai dalam pembuatan

sehingga bisa mengetahui berapa biaya yang dibutuhkan dalam menjual pecak lele.

3. Strategi Penjualan

Berbagai contoh olahan pecak lele kami sampaikan sehingga ini bisa menjadi acuan pecak lele yang akan dijual di Kampung Bekelir sehingga menjadi pembeda dari pecak lele yang sudah ada dengan memberikan pilihan untuk membuat pecak lele dalam bentuk sambal dengan menambahkan terasi dan jahe sebagai penambah rasa ataupun memberi tambahan santan sehingga membentuk kuah pada sambal tersebut juga memberi pilihan untuk menggunakan santan kelapa asli untuk menjadikan makanan tersebut menjadi makanan yang lebih sehat. Serta Memberikan penambahan nama pada pecak lele yang ada di Kampung Bekelir sehingga menjadi daya tarik pembeda dari pecak lele yang lain.

4. Persiapan Penjualan

Setelah belajar bagaimana membuat pecak lele dan mengetahui bagaimana tekstur dan rasa pecak lele yang benar dan sesuai dengan ciri khas yang dikehendaki lalu membuat foto yang unik dan bagus dari makanan pecak lele tersebut untuk menjadi bahan promosi di sosial media pribadi atau sosial media Kampung Bekelir.

5. Memulai Usaha

Setelah dilakukan langkah-langkah diatas dilakukan dengan benar maka usaha penjualan pecak lele bisa dijalankan (Murdiono, Hakim, & Syafrizal, 2014).

KESIMPULAN DAN REKOMENDASI

Pada pelatihan membuat pecak lele ini masyarakat Kampung Bekelir dalam hal ini diwakili oleh para Ibu-ibu PKK dan anggota POKDARWIS, melalui kegiatan pelatihan memasak pecak lele yang sesuai dengan Kampung Bekelir adalah dengan membuat pecak lele yang sehat dengan menambahkan jahe serta santan dari kelapa murni sehingga menghasilkan pecak lele yang sehat (*healthy food*) sesuai dengan tren yang sedang berkembang saat ini sehingga pecak lele akan diberi nama pecak lele bekelir yang menjadi pembeda dari pecak lele yang sudah ada saat ini.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan teriman kasih kami sampaikan kepada para peserta dan pengurus Kampung Bekelir terkhusus kepada Bapak Kholik, Bapak Anwar Kunen, Bapak Herudin, Bapak Asani, dan bapak Ahmad Rasidi selaku ketua RW dan RT 01-04 yang mengarahkan warganya untuk mengikuti pelatihan memasak pecak lele serta segenap warga dan anggota kelompok sadar wisata kampung bekelir yang telah mengikuti pelatihan ini dengan antusias sehingga semua kegiatan bisa berlangsung dengan lancar dan baik serta memberi masukan sehingga kelak tercipta pecak lele kreasi kampung bekelir yang akan menjadi pembeda

masakan pecak lele ini dari pecak lele yang sudah ada. Terima kasih juga kami sampaikan kepada semua civitas Universitas Matana sehingga semua kegiatan ini bisa berjalan dengan baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Kristiana, Y., Suryadi, M. T., & Sunarya, S. R. (2018). Eksplorasi Potensi Wisata Kuliner Untuk Pengembangan Pariwisata Di Kota Tangerang. *Jurnal Khasanah Ilmu*, 9(1).
- Murdiono, Hakim, L. I., & Syafrizal, E. (2014). USAHA JAMUR CRISPY " KRIUK ". *Universitas Muhammadiyah Jakarta*.
- Pakpahan, R. (2019). Identifikasi Potensi Wisata Kampung Bekelir Di Kecamatan Tangerang Sebagai Destinasi Wisata. *VITKA Jurnal Manajemen Pariwisata*, 01, 1-8.
- Widiati, A. (2019). Peranan Kemasan (Packaging) Dalam Meningkatkan Pemasaran Produk Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) DI " Mas Pack " Terminal Kemasan Pontianak, 8(2), 67-76.