

Demo Memasak di Kampung Bekelir untuk Mendorong Terciptanya UMKM Baru

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

ABSTRACT : Bekelir Village is an independent tourist village in Tangerang City. The economy of the people of Bekelir Village is diverse with most of their income in the trade and service sector which is an attraction for tourists. To improve the people's economy, culinary SMEs activities are really felt in Bekelir Village, both those who sell at culinary stalls or in the homes of each resident. Of the 13 existing culinary stalls, there is no business that sells laksa, Laksa is a food that is quite in demand in Tangerang which can be found in the Tangerang Typical Laksa Culinary Area which is also in Babakan Village. Therefore, the laksa cooking demonstration can help the Bekelir village community in encouraging new culinary SMEs and increase income through selling the laksa.

Keywords: Cooking Demo, New SMEs Cullinary, Bekelir Village.

ABSTRAK: Kampung Bekelir merupakan kampung wisata yang mandiri yang ada di Kota Tangerang. Perekonomian penduduk kampung bekelir beraneka ragam dengan sebagian besar penghasilan berada di sektor perdagangan dan jasa yang menjadi daya tarik bagi para wisatawan. Untuk meningkatkan perekonomian warga, kegiatan UMKM kuliner memang sangat terasa di Kampung Bekelir, baik yang berjualan di lapak kuliner ataupun di rumah masing-masing warga. Dari 13 lapak kuliner yang ada belum ada usaha yang menjual laksa, Laksa merupakan makanan yang cukup diminati di Tangerang yang bisa ditemui di Kawasan Kuliner Laksa Khas Tangerang yang juga berada di Kelurahan Babakan. Karena itu demo memasak laksa bisa membantu masyarakat kampung bekelir dalam mendorong UMKM kuliner baru dan menambah penghasilan melalui pejualan laksa tersebut.

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

submitted: 02-08-2022; Revised: 14-08-2022; Accepted:24-08-2022

***Corresponding Author :** antonypurba@matanauniversity.ac.id

PENDAHULUAN

Selain menyelenggarakan pendidikan dan penelitian, salah satu tugas lain dari perguruan tinggi juga menyelenggarakan kegiatan pengabdian kepada masyarakat dimana tertuang dalam undang-undang No 20 Tahun 2003 Pasal 20 tentang Sistem Pendidikan Nasional. Sejalan dengan kewajiban tersebut, Undang undang No 12 Tahun 2012 Pasal 45 tentang Pendidikan Tinggi menjelaskan bahwa kegiatan pengabdian kepada masyarakat merupakan kegiatan civitas akademika dalam mengamalkan dan membudayakan ilmu pengetahuan dan teknologi untuk memajukan kesejahteraan masyarakat dan mencerdaskan kehidupan bangsa.

Menumbuhkan dan mengembangkan keahlian pada masyarakat mempunyai peran yang sangat penting dalam pengembangan pariwisata, dimana salah satu faktor yang menjadi aktor dalam pengembangan pariwisata adalah sumber daya manusia. Contoh bentuk dari pengembangan SDM diatas adalah seperti keterampilan dalam mempersiapkan segala kebutuhan para wisatawan, keterampilan tersebut bisa dikembangkan menurut adat serta budaya atau kearifan lokal setempat yang menjadi ciri khas di tempat tersebut. (Zahran, 2021)

Pemberdayaan masyarakat pada bidang pariwisata dilaksanakan secara terencana dan berkesinambungan agar masyarakat berpartisipasi aktif dalam menata kegiatan pariwisata yang mandiri dan berkualitas. Pemberdayaan masyarakat untuk mengenalkan adat istiadat dan budaya setempat yang menjadi ciri khas bisa diterapkan melalui wisata kuliner dengan memperkenalkan makanan khas yang ada pada daerah wisata sebagai daya tarik utama. (Zahran, 2021)

Perkembangan Kampung Bekelir yang digagas oleh Ibnu Jandi seorang konseptor dan pemerhati masalah kebijakan publik, dengan konsep perkampungan yang dilihatnya di Malaka yang diterapkan di Kampung Babakan dan didorong oleh keinginan masyarakat setempat untuk bergerak kearah yang lebih baik sehingga dapat merubah kampung kumuh menjadi tempat yang menarik untuk dikunjungi. Bahkan pemerintah Kota Tangerang mengadakan sejumlah perancangan dan pembahasan terkait perencanaan untuk menjadikan Kampung Bekelir sebagai destinasi wisata Kota Tangerang. Banyaknya penghargaan yang diterima Kampung Bekelir setelah satu tahun peresmiannya menjadi daya tarik wisatawan untuk datang. Untuk itu salah satu UMKM dalam hal ini makanan sangat penting keberadaannya untuk memenuhi kebutuhan akan makanan para pengunjung yang datang ke Kampung Bekelir. Untuk menjadikan bisnis makanan ini menjadi berkelanjutan dibutuhkan keterampilan mengelola dan mengolah makanan tersebut menjadi menarik dan sehat untuk dimakan. Kurang informasi mengenai bagaimana memilih bahan makanan, membersihkan bahan makanan, menyimpan bahan makanan yang baik dan benar serta bagaimana pengolahannya menjadi kunci dalam keberhasilan dalam bisnis ini. (Mukti, Rosyid, & Asmoro, 2020)

PELAKSANAAN DAN METODE

Pelaksanaan

Universitas Matana melalui program studi Hospitaliti dan Pariwisata hadir ditengah-tengah masyarakat khususnya masyarakat Kampung Bekelir untuk bersama-sama bersinergi dalam membangun dan mengembangkan kegiatan pariwisata yang ada di Kampung Bekelir. Program Studi Hospitaliti dan Pariwisata Universitas Matana hadir memberikan penyuluhan langsung kepada masyarakat Kampung Bekelir dalam meningkatkan pemberdayaan UMKM khususnya makanan yang berpotensi menjadi sumber penghasilan masyarakat untuk memenuhi setiap wisatawan yang datang ke Kampung Bekelir dimana prodi Hospar akan memberikan penyuluhan dan pelatihan bagaimana memilih, menyimpan, dan mengolah bahan makanan yang baik sehingga menghasilkan makanan yang enak, bersih dan sehat juga menjaga kekhasan dan keunikan makanan tersebut sesuai dengan budaya masyarakat Tangerang. Prodi Hospar juga memberikan pelatihan bagaimana mengelola bisnis makanan dalam hal membuat standar menu, menghitung food cost, menghitung harga jual produk makanan tersebut sehingga tercipta produk makanan yang konsisten dalam hal rasa, bentuk, dan warna yang menjadi kekhasan makanan tersebut. (Widiati, 2019)

Pelaksanaan kegiatan demo memasak laksa ini dilakukan dengan peserta yang merupakan anggota lapak kuliner kampung bekelir, maupun warga yang berjualan makanan dan minuman di rumah yang diadakan di ruang serba guna kampung bekelir dibantu oleh perangkat RW dan RT serta ketua kelompok sadar wisata. Kegiatan PKM ini dilakukan pada hari Sabtu tanggal 04Juni 2022, setelah hasil pembahasan dari perangkat kampung bekelir yang memperbolehkan kegiatan yang bersifat mengundang keramaian diperbolehkan dan dinyatakan aman. Warga yang datang pada demo masak laksa tangerang ini berjumlah 21 warga yang kesemuanya adalah perempuan/wanita.

Metode Pelaksanaan

Pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat ini akan berlangsung bulan Juni dikarenakan pada bulan tersebut masyarakat telah selesai dalam menjalankan ibadah puasa dalam bulan Ramadhan dengan metode pelaksanaan sebagai berikut:

1. Perencanaan tanggal berkoordinasi melalui ketua Rukun Warga 01 ataupun Ketua Rukun Tetangga 1-4 di Kampung Bekelir sehingga bisa disosialisasikan dengan warga masyarakat.
2. Pelatihan pengolahan makanan sebagai UMKM oleh Prodi Hospar sehingga masyarakat dapat melihat langsung bagaimana pengolahan makanan yang baik dan benar sesuai dengan standar kebersihan dan kesehatan.

3. Workshop bagi masyarakat pelaku bisnis makanan sehingga mereka bisa mencoba langsung proses pembuatan makanan tersebut dan Prodi Hosp ar bisa menilai hasil dari makanan tersebut
4. Pelatihan mempresentasikan makanan yang benar.
5. Pelatihan dalam membuat standar menu, menghitung food cost, serta membuat harga jual yang tepat.

Dan adapun materi yang diajarkan dalam demo memasak laksa Tangerang untuk mendorong terciptanya usaha kuliner baru adalah sebagai berikut:

Table. 1 Bahan - bahan

ayam broiler, buang kulitnya	70 g	Rp 1.400
air, untuk merebus	200 ml	
udang kupas	20 g	Rp 700
serai, memarkan	20 g	Rp 150
daun jeruk	5 g	Rp 400
Kaldu Ayam bubuk	2 g	Rp 500
susu rendah lemak (lowfat)	50 ml	Rp 868
santan instan	50 ml	Rp 459
minyak, untuk menumis	50 ml	Rp 1.000
Bumbu halus :		
bawang merah	40 g	Rp 2.000
bawang putih	20 g	Rp 1.000
kemiri, sangrai	10 g	Rp 400
kunyit	20 g	Rp 100
ketumbar butiran	10 g	Rp 300
jintan bubuk	6,5 g	Rp 358
ebi	10 g	Rp 1.000
garam	2 g	Rp 500
Pelengkap :		
bihun kering, seduh air panas, tiriskan	20 g	Rp 300

taoge, seduh air panas, tiriskan	20 g	Rp 250
telur rebus, belah 2	½ pcs	Rp 900
daun kemangi	2 g	Rp 300
bawang goreng	4 g	Rp 1.000
sambal rawit	20 g	Rp 200
jeruk Limau	10 g	Rp 300
Kecap Manis	2 sdm	Rp 500

Cara membuat :

- Rebus daging ayam hingga empuk. Angkat. Suwir-suwir dagingnya. Sisihkan kaldunya.
- Panaskan minyak, tumis bumbu halus, serai, dan daun jeruk hingga harum. Angkat.
- Panaskan kaldu ayam, masukkan bumbu yang telah ditumis, santan, susu, aduk rata.
- Masukkan udang dan Kaldu Ayam bubuk, aduk hingga mendidih. Angkat. Sisihkan.
- Siapkan mangkuk saji, isi dengan bihun, ayam suwir, taoge, dan telur rebus. Tuang kuah laksa beserta udang. Sajikan dengan semua bahan pelengkap termasuk Kecap Manis.

Total modal dalam pembuatan laksa tanggerang ini berjumlah Rp. 14.885,- dengan rata-rata harga jual yang ada di sekitar kampung bekelir sebesar Rp. 20.000,-. Harga modal ini masih bisa berkurang tergantung dimana kita mendapatkan bahan-bahan tersebut diatas atau lebih disarankan membeli dari pasar tradisional.



Gambar 1. Proses



Gambar 2. Pembuatan

HASIL DAN PEMBAHASAN

Laksa merupakan makanan khas Tiong hoa dan Melayu yang sangat dekat dengan masyarakat Kota Tangerang, dimana terdapat tempat makan yang khusus menjual laksa dengan nama Kawasan Kuliner Laksa Khas Tangerang yang di Jl. Mochamad Yamin No. 113 RT/RW 001/004 Kelurahan Babakan, Kecamatan Tangerang. Dan salah satu UMKM yang sedang dikembangkan di Kampung Bekelir adalah Lapak Kuliner yang terdapat di bantaran sungai Cisadane maupun warga yang berjualan di rumah masing-masing, lalu dari hasil pengamatan kami belum ada lapak ataupun rumah yang berjualan makanan laksa. Sehingga pada tanggal 04 Juni 2022 sesuai dengan arahan pak Kholik selaku Ketua RW 01 Kampung Bekelir kegiatan ini terlaksana di Aula Kampung Bekelir yang dihadiri oleh segenap pejabat Kampung Bekelir dan peserta sebanyak 21 orang yang terdiri dari Ibu-Ibu PKK maupun warga Kampung Bekelir yang acara tersebut juga dibuka oleh Bapak Mohammad Kholik selaku RW 01 Kampung Bekelir, Kelurahan Babakan Tangerang.

Dengan standar resep yang telah dibuat dengan detil persiapan bahan-bahan makanan, cara mengolah dan menghidangkan makanan laksa dengan autentik Laksa Tangerang yang telah kami persiapkan dan dibagikan kepada Ibu-ibu warga Kampung Bekelir, mereka melihat dan mempelajari bagaimana membuat laksa yang sesuai dengan lidah masyarakat Tangerang, hingga bagaimana menghidangkannya lalu melakukan tanya jawab seputar bahan-bahan substitusi pada laksa jika ada beberapa bahan yang tidak tersedia atau sekedar substitusi untuk membuat kreasi laksa yang sesuai dengan autentik rasa ataupun tampilannya.

Di dalam standar resep juga kami tersedia *food cost* atau yang sering kita sebut dengan harga dasar seporsi laksa sehingga Ibu-ibu warga Kampung Bekelir yang ingin berjualan laksa bisa mengetahui berapa modal yang harus mereka keluarkan pada seporsi makanan laksa serta mengajari bagaimana proses perhitungan harga dasar sebuah makanan sehingga mereka bisa menggunakan perhitungan tersebut pada menu-menu masakan lain.

Setelah peserta melihat dan bertanya seputar bahan dan cara pengolahannya, para warga peserta kegiatan demo masak ini berkesempatan mencoba membuat laksa dengan bahan yang telah disediakan lalu menghidangkannya serta membandingkan hasil dari laksa buatan warga Kampung Bekelir dengan selera atau autentik Tangerang. Peserta sangat antusias dalam mencoba membuat laksa ataupun mencoba hasil dari masakan laksa buatan mereka apakah sudah sesuai dengan selera masyarakat Tangerang.

KESIMPULAN DAN REKOMENDASI

Dengan adanya kegiatan demo memasak laksa tangerang di kampung bekelir bisa mendorong UMKM kuliner baru yang bisa menambah daya tarik kuliner bagi para wisatawan yang berkunjung dan meningkatkan penghasilan bagi warga yang ingin berjualan makanan khususnya laksa, karena belum tersedianya menu laksa di lapak kuliner ataupun di rumah masing-masing warga kampung bekelir.

Karena keterbatasan dana dan pembatasan kegiatan sosial selama pandemi Covid 19 yang masih ada, maka penulis dan perangkat kampung bekelir sepakat membatasi peserta ini sebanyak 21 orang meskipun masih banyak warga kampung bekelir khususnya wanita/perempuan masih banyak yang ingin ikut demo memasak laksa Tangerang ini.

Ucapan Terima Kasih

Pada kegiatan PKM ini kami ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Pak Kholik selaku ketua RW 01 dan Pak Anwar Kunen selaku ketua kelompok sadar wisata kampung bekelir dan segenap warga yang antusias membantu kegiatan ini sehingga bisa berjalan dengan lancar dan aman sehingga semua materi bisa tersampaikan dengan baik dan peserta bisa membuat laksa Tangerang sesuai dengan kreasi sendiri yang akan menjadi ciri khas dari kampung bekelir Tangerang. Juga kami sampaikan kepada Universitas Matana yang telah memberikan bantuan moril dan material sehingga kegiatan PKM dapat berjalan dengan baik serta bantuan dari Mahasiswa/i yang ikut membantu kegiatan ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Mukti, A. B., Rosyid, A. N., & Asmoro, E. I. (2020). Model Pentahelix Dalam Sinergi Pariwisata Di Indonesia Untuk Pemberdayaan Perekonomian Lokal : Studi Literatur. *Hospitality 1*, 9(1).
- 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.
- Zahran, R. A. (2021). *Pemberdayaan masyarakat di kampung wisata bekelir kelurahan babakan kecamatan tangerang kota tangerang*. Universitas Islam Negri Syarif Hidayatullah Jakarta.