

PEMBERDAYAAN MASYARAKAT DALAM PELESTARIAN MASAKAN TRADISIONAL NUSANTARA

Afrizal¹⁾, Emilia Susanti²⁾, Nurdiana³⁾, Roswati⁴⁾, Wardani Purnama Sari⁵⁾

¹ Fakultas Ekonomi dan Ilmu Sosial, UIN Suska Riau
email: afrizal.msi@uin-suska.ac.id

² Fakultas Tarbiyah dan Keguruan, UIN Suska Riau
email: emilia.susanti@uin-suska.ac.id

³ Fakultas Tarbiyah dan Keguruan, UIN Suska Riau
email: nurdiana@uin-suska.ac.id

⁴ Fakultas Tarbiyah dan Keguruan, UIN Suska Riau
email: roswati@uin-suska.ac.id

⁵ Fakultas Tarbiyah dan Keguruan, UIN Suska Riau
email: wardani.purnama.sari@uin-suska.ac.id

Abstract

Indonesian traditional cuisine is one of the nation's wealth that must be preserved. Considering of foreign cuisine development which is more compatible with the tastes of the Indonesian people, especially the current millennial generation. The purpose of this community service is to give training to the community in preserving the Indonesian traditional cuisine and to give an understanding to the community of the importance of preserving traditional cuisine, especially pempek, in increasing communities' income. The methods used in this activity were the lecturing and practicing method. As a result of this community service, the participants seemed enthusiastic in participating in each stage of the activity and hoped that activities could continue to increase knowledge and family income.

Keywords: *Community Empowerment*

1. PENDAHULUAN

Keragaman kehidupan masyarakat Indonesia dengan berbagai suku bangsa, bahasa, agama maupun budaya menjadi suatu keunggulan yang dimiliki oleh Bangsa Indonesia dan dibingkai dalam Bhinneka Tunggal Ika. Keunggulan dari keragaman tersebut agar tidak sirna ditelan masa, tentu perlu di jaga dan dipelihara dengan sebaik-baiknya oleh seluruh elemen bangsa. Perkembangan yang terjadi dewasa ini berdampak terhadap semakin berkurangnya minat masyarakat untuk mempertahankan keunggulan yang dimiliki, termasuk diantaranya mempertahankan keunggulan budaya kuliner nusantara yang ada. Hal ini dikarenakan semakin marak dan menjamurnya budaya kuliner dari luar.

Untuk mewujudkan pelestarian budaya kuliner yang dimiliki, perlu adanya pemberdayaan masyarakat. Pelaku pemberdayaan masyarakat secara struktur birokrasi pemerintahan dapat dilakukan oleh Pemerintah Pusat, Pemerintah Provinsi,

maupun Pemerintah Kabupaten/Kota. Sedangkan pelaku pemberdayaan diluar struktur pemerintahan merupakan pihak ketiga yang terdiri dari LSM, Ormas, Swasta, Perguruan Tinggi. Perguruan tinggi merupakan pihak ketiga yang dapat berperan melakukan pemberdayaan masyarakat melalui berbagai kegiatan penelitian dan pengabdian masyarakat.

Pemberdayaan masyarakat merupakan upaya untuk menciptakan/meningkatkan kapasitas masyarakat, baik secara individu maupun kelompok dalam memecahkan persoalan terkait upaya peningkatan kualitas hidup, kemandirian, dan kesejahteraan. Masyarakat perlu diberi akses oleh pemerintah di bidang ekonomi, sosial, budaya, dan sebagainya melalui pendekatan pemberdayaan dengan mewujudkan kemandirian melalui kemitraan dengan pemerintah/pemda dan kelompok masyarakat peduli. Melalui kuliner Nusantara kita dapat meningkatkan Sumber Daya Manusia dalam bidang perekonomian.

Salah satu masakan kuliner Indonesia yang sangat diminati adalah Pempek.

Pempek merupakan makanan Khas dari Sumatera Selatan yang terbuat dari adonan berbahan dasar tepung tepung sagu dan ikan. Makanan ini biasanya disajikan dengan kuah lezat berwarna coklat yang kental yang memadukan rasa pedas, manis, dan sedikit asam atau tidak terlalu menyengat di mulut dan lidah. Biasanya daging ikan yang digunakan untuk pembuatan pempek asli Palembang adalah jenis ikan tenggiri yang dihaluskan. Ikan tenggiri memiliki cita rasa yang lezat dibandingkan dengan ikan lainnya. Tapi sekarang bahan bakunya makin beragam. Tak hanya ikan tenggiri, tapi juga ikan gabus untuk mengakomodir penggemar pempek yang alergi ikan laut. Dengan adanya perkembangan teknologi yang pesat, makanan khas sumatera selatan ini telah dikenal diseluruh penjuru provinsi di Indonesia. Bahkan sampai keluar Negeri.

Dengan pelestarian masakan kuliner khususnya pempek, diharapkan masyarakat tetap mengetahui kekhasan budaya yang dimiliki oleh bangsa ini baik bagi generasi sekarang maupun yang akan datang. Disamping itu pula jika masakan kuliner ditekuni secara terampil tentunya akan berdampak besar bagi peningkatan pendapatan masyarakat terutama pada masa sulit saat ini.

Tujuan dari kegiatan pengabdian ini adalah untuk:

1. Memberikan pelatihan kepada masyarakat dalam melestarikan masakan kuliner khas Nusantara khususnya Pempek
2. Memberikan pemahaman kepada masyarakat pentingnya pelestarian masakan tradisional nusantara khususnya pempek dalam peningkatan pendapatan masyarakat.

Dalam pengabdian ini, yang dimaksud pemberdayaan masyarakat adalah konsep

pembangunan ekonomi yang merangkum nilai-nilai masyarakat untuk membangun paradigma baru dalam pembangunan yang bersifat *people-centered*, *participatory*, *empowerment* and *sustainable* (Chamber, 1995). Lebih jauh Chamber menjelaskan bahwa konsep pembangunan dengan model pemberdayaan masyarakat tidak hanya semata-mata memenuhi kebutuhan dasar (*basic need*) masyarakat tetapi lebih sebagai upaya mencari alternatif pertumbuhan ekonomi lokal. Selain itu Mubarak (2010) juga menjelaskan pemberdayaan masyarakat dapat diartikan sebagai upaya untuk memulihkan atau meningkatkan kemampuan suatu komunitas untuk mampu berbuat sesuai dengan harkat dan martabat mereka dalam melaksanakan hak-hak dan tanggung jawabnya selaku anggota masyarakat

2. IDENTIFIKASI MASALAH

Beberapa fenomena yang ditemukan tim pengabdian dalam pelaksanaan kegiatan ini diantaranya ;1) Semakin besarnya minat masyarakat dalam mengkonsumsi makanan produk dari luar, 2) Kurangnya upaya pelestarian makanan khas tradisional, 3) Kurangnya pemahaman masyarakat terhadap pelestarian masakan tradisional yang dapat meningkatkan pendapatan masyarakat

3. METODELOGI PELAKSANAAN

Metode yang digunakan dalam pelaksanaan pengabdian ini adalah dengan metode ceramah, dimana diantara tim pengabdian langsung berperan sebagai pemateri dalam pengolahan pembuatan pempek. Selain metode ceramah tim pengabdian juga menggunakan metode praktek yang langsung melibatkan khalayak sasaran mulai dari pengenalan bahan-bahan pembuatan hingga pengolahan pembuatan pempek.

Khalayak sasaran yang dianggap strategis untuk dilibatkan dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah ibu rumah tangga dan remaja putri. Dalam pelaksanaan pengabdian, tim pengabdian menyediakan semua bahan-

bahan yang diperlukan untuk pembuatan pempek, sedangkan perlengkapan pengolahannya disediakan kelompok sasaran. Bahan yang digunakan untuk diolah menjadi Pempek diantaranya; Ikan tenggiri halus, tepung tapioka, tepung terigu, bawang putih, garam, air, telur, gula batok, cabe rawit, asam jawa, minyak goreng.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Selama kegiatan pengabdian berlangsung, para peserta terlihat antusias dalam mengikuti kegiatan, hal ini dapat dilihat dari banyaknya pertanyaan yang disampaikan oleh para ibu rumah tangga dan remaja putri serta terlihat dari indikator capaian yang diperoleh, yakni banyaknya jumlah peserta yang ikut dalam kegiatan pengabdian dan adanya keinginan khalayak strategis (ibu-ibu dan remaja putri) untuk segera mempraktekkan atau membuat pempek. Rasa ingin tahu masyarakat bagaimana proses mengolah bahan-bahan yang disediakan untuk menjadi pempek sangat besar. Bentuk kegiatan pengabdian yang dilakukan. Khalayak sasaran diberikan praktek secara langsung mulai dari melakukan adonan bahan-bahan yang digunakan hingga menghasilkan masakan pempek.

Para peserta berharap agar kegiatan seperti ini dapat terus dilaksanakan untuk meningkatkan dan menambah pengetahuan ibu-ibu rumah tangga dan remaja putri sehingga minat berwirausaha dan upaya melestarikan masakan tradisional dapat meningkat. Materi dalam kegiatan ini disampaikan dengan metode ceramah, presentase, tanya jawab dan praktek.

Cara pembuatan pempek selengkapnya adalah : Campurkan ikan tenggiri halus dengan bawang putih yang telah dihaluskan, tambahkan garam dan aduk adonan hingga merata. Setelah merata masukkan tepung tapioka 6 ons, tepung terigu 3 dan tambahkan air. Kemudian di aduk hingga merata. Adonan harus lembek. Setelah adonan selesai, panaskan air untuk merebus pempek. Setelah merapung di air panas, pempek bisa di angkat. Pempek dan digoreng, setelah warna kecoklatan tiriskan. Sedangkan cara pembuatan kuahnya antara lain: Haluskan Cabe rawit, bawang putih campurkan kedalam air rebusan gula, masak sampai

mengental. Setelah mengental dapat disajikan dengan Pempek.

Dalam kegiatan pengabdian ini para ibu-ibu rumah tangga dan remaja putri yang dijadikan sebagai khalayak strategis dibekali pula dengan pemberian tips dan trik dalam mengolah masakan tradisional ini yang dapat menghasilkan nilai ekonomis sehingga bisa menjadi usaha untuk menambah pendapatan keluarga. Disamping itu juga para peserta dibekali aspek pemasaran yang dapat menumbuhkan jiwa wirausaha pada setiap ibu rumah tangga dan remaja putri sehingga menambah kegiatan positif yang bermanfaat bagi keluarga. Kegiatan ini diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan dan menambah penghasilan bagi ibu-ibu dan remaja putri. Berikut dokumentasi dalam pengabdian ini mulai pemberian materi, pengenalan bahan yg digunakan, membuat adonan dan proses pembuatan pempek hingga siap untuk disajikan.





5. KESIMPULAN

Dari hasil pengabdian yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa : 1) Masyarakat menyadari dan memahami bahwa masakan tradisional pempek perlu dilestarikan agar tetap bisa dikenal generasi berikutnya dan dapat bersaing dalam menghadapi banyaknya masakan dunia luar saat ini, 2) Pempek merupakan makanan yang bergizi serta memiliki nilai jual yang tinggi sehingga dapat memberdayakan perekonomian masyarakat, 3) Pempek sebagai masakan tradisional dapat meningkatkan dan menambah pendapatan keluarga, 4) Adanya sistem pemasaran yang baik akan lebih mempermudah dalam memperkenalkan pempek secara lebih luas lagi,

6. UCAPAN TERIMA KASIH

Tim pengabdian mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini terutama para ibu-ibu rumah tangga dan remaja putri yang telah berpartisipasi dan juga kepada tim pengabdian yang solid sehingga

kegiatan ini dapat berjalan sebagaimana mestinya.

REFERENSI

Afiat Afianti, dkk. 2015. *Kegiatan Pemberdayaan dan Peningkatan Ekonomi Keluarga Melalui Pelatihan Pembuatan Berbagai Produk dari Bahan Dasar Pisang untuk Ibu-ibu RT di Desa Makam*. Semarang: UNNES.

Hutomo, M. Y. 2000. *Pemberdayaan masyarakat dalam bidang ekonomi*. Jakarta: bappenas

Rahman, A. F. 2013. *Jurnal pemberdayaan masyarakat melalui pengembangan desa wisata*

Suharto, E. 2009. *Membangun masyarakat memberdayakan rakyat*. Bandung: PT refika aditama.

Wulandari, A. P. 2014. *Pemberdayaan Masyarakat Desa Dalam Upaya Peningkatan Kesejahteraan keluarga melalui pembuatan sapu gelagah*

<http://journal.upgris.ac.id/index.php/civis/article/view/591/541>

<https://prasfapet.wordpress.com/2015/05/07/konsep-dan-teori-pemberdayaan-masyarakat/>