

PELATIHAN PENGENALAN MASAKAN TRADISIONAL RIAU UNTUK MENINGKATKAN EKONOMI KELUARGA

Sofiyanita¹, Yasnel², Miterianifa³, Mahdar Ernita⁴, Paijan Rambe⁵

¹Fakultas Tarbiyah dan Keguruan, Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau
email: sofiyanita4@gmail.com

²Fakultas Tarbiyah dan Keguruan, Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau
email: yasnel@uin-suska.ac.id

³Fakultas Tarbiyah dan Keguruan, Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau
email: miterianifa@uin-suska.ac.id

⁴Fakultas Tarbiyah dan Keguruan, Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau
email: mahdar.ernita@uin-suska.ac.id

⁵Pendidikan Ekonomi, Institut Pendidikan dan Teknologi 'Aisyiyah Riau
email: paijanrambe@stkipaisyiahriau.ac.id

Abstrak

Makanan tradisional adalah makanan yang termasuk makanan jajanan serta bahan campuran yang digunakan secara tradisional dan telah lama berkembang secara spesifik di daerah atau masyarakat Indonesia. Makanan tradisional merupakan wujud pencapaian estetika tentang bagaimana bangsa dalam rentang waktu sejarah tertentu yang terbangun dengan spirit dan cita rasa. Kegiatan Pengabdian ini bertujuan untuk mengetahui upaya-upaya yang dilakukan untuk mengenalkan kue tradisional kepada masyarakat dan pelatihan cara pembuatannya. Metode Kegiatan Pengabdian ini dilakukan dengan cara pendampingan dan pelatihan hasil olahan makanan. Hasil dari Kegiatan Pengabdian ini menunjukkan bahwa dengan mengenalkan dan mengadakan pelatihan pembuatan makanan tradisional bisa meningkatkan perekonomian keluarga dan mampu untuk memenuhi kebutuhan sehari –hari.

Kata Kunci: Makanan tradisional, pengenalan, pelatihan, ekonomi keluarga

Abstract

Traditional food is food that includes snacks and mixed ingredients that are used traditionally and have long developed specifically in Indonesian regions or communities. Traditional food is a form of aesthetic achievement about how a nation in a certain historical period is built with spirit and taste. This Community Service Activity aims to find out the efforts made to introduce traditional cakes to the community and training on how to make them. The method of this Community Service Activity is carried out by mentoring and training in processed food products. The results of this Community Service Activity show that by introducing and holding training in making traditional food, it can improve the family economy and be able to meet daily needs.

Keywords: *Traditional food, introduction, training, family economy*

1. PENDAHULUAN

Makanan tradisional merupakan wujud budaya yang berciri kedaerahan, spesifik, beraneka macam dan jenis yang

mencerminkan potensi alam daerah masing-masing. Makanan tidak hanya sebagai sarana untuk pemenuhan kebutuhan gizi seseorang. Makanan juga berguna untuk mempertahankan hubungan

antar manusia, simbol identitas suatu masyarakat tertentu, dan dapat pula dijual dan dipromosikan untuk menunjang pariwisata yang dapat mendukung pendapatan suatu daerah (Endang, dkk, 2013).

Daerah riau mempunyai berbagai macam masakan tradisional diantaranya : Es Air mata pengantin, aneka gulai ikan, ikan asap, mie lendir, roti jalo, asam padéh ikan, asidah, kacang pukul, bacah daging, bolu kemojo, keripik nenas, dll. Dengan banyaknya jenis makanan tradisional di riau masih banyak masyarakat yang belum kenal. Oleh sebab itu kami sebagai tim pengabdian ingin memperkenalkan makanan ini kepada masyarakat agar tetap lestari dan perlu dibudidayakan dan diberi pelatihan agar masyarakat bisa menggunakannya sebagai peningkatan ekonomi keluarga.

2. IDENTIFIKASI MASALAH

Makanan tradisional Riau banyak jenisnya: diantaranya : bolu kemojo, roti jalo, asam padéh ikan, es laksmana mengamuk, lopek bugih, es laksmana mengamuk, kacang pukul, nasi lemak, dan lain-lain. Berhubung Karena banyaknya makanan tradisional yang mau dikenalkan kepada masyarakat maka pada kegiatan pengabdian ini dibatasi pada pelatihan pembuatan roti jalo, bolu kemojo, asam padéh dan es laksmana mengamuk. Peserta pelatihan juga dibatasi hanya 20 orang karena keterbatasan dana dan tempat pelatihan.

3. METODE PELAKSANAAN

Kegiatan Pengabdian ini dilakukan di Kelurahan Sialang Munggu Kecamatan Tuah Madani Panam Pekanbaru. Kegiatan

pengabdian ini menggunakan metode diantaranya:

- a. Observasi, yaitu dilakukan pengamatan secara langsung terhadap berbagai aktivitas kegiatan masyarakat dan tingkat perekonomiannya. dan melihat kondisi lokasi Kegiatan Pengabdian.
- b. Dilakukan pelatihan dalam proses pembuatan makanan tradisional pada masyarakat.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Makanan tradisional merupakan warisan budaya leluhur kita. Terlepas dari kedudukan utamanya, penduduk lokal terkesan tidak signifikan dan mudah ditinggalkan, sebaliknya masyarakat lebih memilih produk makanan internasional yang dijual di pasar massal. Begitu pula dengan beragamnya makanan tradisional di suatu daerah, banyak makanan tradisional yang hamper terlupakan. Makanan tradisional merupakan makanan lokal yang berasal dari berbagai macam daerah yang ada di Indonesia. Makanan tradisional bersifat secara turun temurun sehingga hal itu yang membuat ciri khas dan cita rasa tersendiri terhadap makanannya. Di setiap daerah mempunyai makanan tradisional yang beranekaragam (Qurbatusifa et al., 2023), Berikut langkah-langkah dalam pembuatan makanan tradisional riau :

a. Roti Jalo

Roti jala adalah makanan Melayu yang bercampur dengan unsur India. Meski begitu, kini roti jala mulai di modifikasi menjadi berbagai macam rasa dan warna. Jika biasanya roti jala hanya berasa gurih dengan warna putih kecokelatan, kini muncul roti jala berwarna-warni dan beraneka rasa, dari mulai manis gula, milo, pisang, dan lain

sebagainya. Kini roti jala juga tak melulu disantap dengan kuah kari, karena bisa juga dipadukan dengan kuah kinca gula merah atau pun kuah kinca durian yang tak kalah lezat



Bahan: 250 gr tepung terigu, 2 butir telur, 1 sdt garam, 500 ml santan sedang, 1 sdm margarin, lelehkan. Cara membuat: a). Buat lubang di tengah tepung, pecahkan telur dan taruh di lubang. Beri garam, aduk sedikit demi sedikit hingga mulai bergumpal b) Tuangkan santan sedikit demi sedikit, sambil terus diaduk hingga menjadi adonan yang homogen dan licin. c) Saring adonan, lalu tuang margarin leleh. Kemudian istitahatkan adonan sekitar 30 menit. d) Buat dadar jala dengan alat khusus, putar-putarkan alat berisi adonan mengucur di atas wajan datar membentuk jala atau renda. e) Setelah matang, lipat sisi kiri dan kanan ke arah tengah lalu gulung. Sajikan bersama kari.

c. Bolu Komojo

Bolu Kemojo merupakan salah satu makanan khas Riau. Bolu ini juga cukup populer di Riau dan sering dibuat sebagai buah tangan. Masyarakat Riau sering membuat bolu kemojo secara bersama-sama karena saat pesta adat atau upacara adat. Kue Bolu Kemojo adalah makanan yang mirip dengan Apem. Hal tersebut dikarenakan tekstur keduanya sangat lembut.



Campurkan telur dengan gula pasir kemudian dikocok sampai tercampur rata dan mengembang, Masukkan tepung terigu, vanili bubuk dan garam sambil diaduk rata Tuang santan kelapa sedikit demi sedikit kemudian tuang margarine yang sudah dilelehkan kedalamnya, Aduk hingga semuanya tercampur rata, Panaskan cetakan kue bolu kemojo kemudian tuang adonan kedalamnya, Panggang dalam oven selama 40-45 menit atau sampai matang

c. Asam Padeh Ikan Patin



Ikan patin, potong-potong – 500 gram, Jeruk nipis, ambil air perasannya – 1 butir, Serai, memarkan – 1 batang, Jahe, memarkan – 1 cm, Lengkuas, memarkan – 1 cm, Daun kunyit – 1 lembar, Asam kandis – 4 buah, Cabai rawit merah – 10 buah, Tomat hijau, iris kasar – 4 buah, Air – 500 ml. Minyak, untuk menumis – secukupnya. Bawang putih – 3 siung, Bawang merah – 5 butir, Cabai kering – 5 buah, Kunyit – 1 cm, Garam – 1 sdt, Gula pasir – 1 sdt.

Cara memasaknya : Bersihkan ikan. Lumuri dengan air jeruk nipis. Biarkan selama 10 menit, lalu bilas kembali hingga bersih. Sisihkan. Lalu Panaskan sedikit minyak. Tumis bumbu halus bersama serai, jahe, lengkuas, dan daun kunyit hingga harum. Masukkan ikan. Aduk perlahan hingga berubah warna. Masukkan asam kandis, cabai merah, dan tomat hijau.

Tuangkan air. Aduk dan masak hingga kuah mengental dan matang. Angkat. Siap disajikan.

d. Resep Es Laksamana Mengamuk

Kisah seorang laksamana yang mengamuk di perkebunan kuweni milik seorang tuan tanah. Laksamana tersebut mengamuk karena istrinya dibawa lari oleh pemilik kebun kuweni. Akibatnya, laksamana menebaskan pedangnya ke seluruh penjuru hingga puluhan buah kuweni hancur.

Setelah laksamana meluapkan kemarahannya, masyarakat sekitar kebun mengambil buah kuweni yang telah tercincang dan terhampar di rumput. Sambil mengambil buah-buah tersebut, masyarakat bingung mau diapakan buah-buahan yang telah terpotong tersebut. Hingga ada seorang wanita yang mencampurkan potongan buah kuweni dengan santan dan gula merah. Hasilnya berupa minuman segar yang dinikmati seluruh warga kampung.



500 mangga kweni matang, potong dadu 1 cm, 200 g daging buah kelapa muda, keruk memanjang 1 sdt biji selasih, rendam dalam air hingga mengembang, tiriskan, Es batu secukupnya. Kuah Santan : 600 ml santan dari 1 butir kelapa, ½ sdt garam, 3 lembar daun pandan, ikat simpul, 250 ml air, 250

g gula pasir, ¼ sdt garam, 2 lembar daun pandan, ikat simpul.

Caranya Kuah santan Rebus santan, garam dan daun pandan dalam panci, sambil ditimba-timba hingga mendidih. Angkat, dinginkan. Sirup gula, Rebus air, gula pasir, garam dan daun pandan hingga mendidih dan gula larut. Angkat, dinginkan. Masukkan mangga, kelapa muda dan selasih dalam gelas saji, tambahkan sirup gula dan es batu sesuai selera. Siram dengan kuah santan.

Dari pelatihan yang sudah dilakukan kepada masyarakat diperoleh data bahwa masyarakat sangat antusias dan semangat mengikuti pelatihan. Dari hasil wawancara dari beberapa orang peserta mereka berencana akan mengembangkan hasil pelatihan ini untuk bisnis mereka dalam rangka meningkatkan ekonomi keluarga.

4. KESIMPULAN

Program kegiatan pengenalan dan pelatihan makanan tradisional Riau berjalan dengan baik dan lancar. Para peserta antusias dan berencana akan mengembangkan ilmu ini untuk ide jualan dan berbisnis makanan tradisional untuk meningkatkan ekonomi keluarga ntuk memenuhi kebutuhan sehari –hari.

5. UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada pihak yang telah memberi dukungan financial terhadap pelaksanaan kegiatan ini.

6. 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.

Elmustian Rahman, dkk (2012)
Ensiklopedi kebudayaan Melayu
Riau, Pusat Penelitian dan
Kebudayaan Melayu Riau,
UNRI Pers.

<https://guruku.kosabudaya.id/materipembelajaran/budayamelayuriau/makanan-tradisional-melayu-riau>.

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

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

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*