

Pelatihan Pembuatan Produk Dan Pemasaran Pada Media Sosial Untuk Meningkatkan Minat Beli Ulang Kepada Ibu Ibu Pkk Desa Curug Sangereng

Sandra Maleachi

Universitas Pelita Harapan

George Nicholas Chandra

Universitas Pelita Harapan

James Austin

Universitas Pelita Harapan

Venesa Daicy

Universitas Pelita Harapan

Article History:

Received: 10 Desember 2022

Revised: 15 Januari 2023

Accepted: 01 Februari 2023

Abstract. Curug Sangereng Village is the only village among the five sub-districts located in Kelapa Dua sub-district, Tangerang district and is included in the Legok sub-district area, Legok Regency has experienced expansion so that Curug Sangereng Village is included in the Pagedangan sub-district. This Community Service program focuses on the Food and Beverage business which aims to introduce dishes from Japan and Korea, namely Sushi and Gimbab so that the people in Curug Village know and know how to make dishes from other countries but with ingredients that are easily accessible to the people in the Village. waterfall. This activity is guided by supervisors and involves students in providing training from explaining the ingredients and tools used to how to make dishes from start to finish making dishes from Japan and Korea, namely Mentai Chicken Sushi and Chicken Gimbab.

Keywords: Curug village, Japanese specialties, Sushi, Korean specialties, Gimbab

Abstrak. Desa Curug Sangereng merupakan satu-satunya desa di antara lima kelurahan yang berada di kecamatan Kelapa Dua kabupaten Tangerang dan masuk ke dalam wilayah kecamatan Legok, Kabupaten Legok mengalami pemekaran sehingga Desa Curug Sangereng masuk ke dalam kecamatan Pagedangan. Pengabdian Kepada Masyarakat yang dijalankan ini berfokus pada usaha Food and Beverage yang bertujuan untuk memperkenalkan hidangan dari negara Jepang dan Korea yaitu Sushi dan Gimbab agar masyarakat di Desa Curug mengenal dan mengetahui cara membuat hidangan dari negara lain tetapi dengan bahan yang mudah dijangkau oleh masyarakat di Desa Curug. Kegiatan ini di pandu oleh dosen pembimbing dan melibatkan mahasiswa dalam memberikan pelatihan dari menjelaskan bahan-bahan dan alat yang digunakan sampai cara membuat hidangan dari awal sampai selesai pembuatan hidangan dari negara Jepang dan Korea yaitu Sushi Ayam Mentai dan Gimbab Ayam.

Kata kunci: Desa Curug, Hidangan khas Jepang, Sushi, Hidangan khas Korea, Gimbab

PENDAHULUAN

Salah satu dampak globalisasi adalah masyarakat dijadikan subjek dari proses perubahan yang belum pernah terjadi sebelumnya. Pglobal tersebut menghasilkan pemikiran, gagasan dan gagasan terkait dengan produk mereka dan mempengaruhi nilai dan budaya lokal, salah satunya adalah makanan Jepang. Makanan Jepang tidak hanya dikonsumsi dinegara asalnya, namun hadir dan menjadi favorit di luar Jepang, termasuk Indonesia. Globalisasi memungkinkan makanan dan budaya makan dari seluruh penjuru dunia bergerak melintasi ruang dan waktu. Oleh karena itu, tidak heran jika kita menemukan berbagai makanan khas daerah lain di suatu tempat dan hampir setiap orang di seluruh dunia telah menjadi konsumen fanatik barang atau makanan dari luar wilayah geografisnya sendiri (Trahutami, 2018).

Makanan lebih dari sekedar bahan bakar untuk tubuh. Ini adalah sebuah proses dari apa yang kita konsumsi, kesenangan, moralitas dan seni. Awalnya, semua masalah selera dianggap individual, pribadi, subyektif, dan sepenuhnya pribadi. Selera adalah preferensi yang hanya didasarkan pada minat pribadi, rasa bukanlah sesuatu yang alami. Dalam proses selanjutnya, rasa berperan sebagai penanda status sosial. Ia menjelaskan bagaimana rasa terbentuk secara sosial dan berfungsi sebagai pembeda status sosial individu. Selain itu, kita dapat mengidentifikasi kepribadian seseorang dan budaya suatu Negara dari makanan yang mereka konsumsi secara terus menerus (Sari, 2020).

Dalam konteks ini, budaya makan sebenarnya tidak bisa dipahami secara monodisiplin, seperti antropologi, psikologi, atau sosiologi. Meninjau makanan dalam kehidupan manusia sebenarnya sampai pada ranah bagaimana manusia mengonstruksi makna secara pribadi, yang sekaligus dikonstruksi oleh situasi sosial budaya di mana terdapat relasi kekuasaan. Budaya makan telah menjadi bagian dari kajian budaya. Kajian budaya mendalami isu pangan dalam kaitannya dengan sejarah dan analisis tekstual media pangan, seperti buku resep, program memasak di televisi, munculnya chef selebriti, dan praktik makan di luar (Rizki, 2020).

Di sini, budaya populer menjadi arena kontestasi di mana narasi-narasi baru, perubahan identitas dan praktiknya menjadi bagian dari pembuatan subjek kontemporer. Hal itu dilakukan dengan membuat proyeksi masa depan, mencari realitas alternatif dan membuktikan bahwa berbagai kepentingan, kedekatan dan aspirasi atau imajinasi kolektif dapat menjadi latar belakang agen atau gerakan sosial.

Dalam hal ini, imajinasi bisa bersifat politis, karena membentuk dan mengatur praktik dan wacana sosial. Dalam ranah ini, relasi antara makanan dan budaya populer dibangun ketika aktivitas makan merupakan pengalaman manusia yang sangat penting yang bergantung pada materi, fisik, dan tubuh (Rosliana, 2017).

Kita menyadari betapa rumitnya hubungan antara tubuh dan realitas yang diimajinasikan, seperti hasrat, imajinasi, dan ingatan yang tumbuh akan makanan tersebut. Salah satu makanan yang dimaksud dalam uraian tersebut ialah sushi yang berasal dari Jepang. Yang dimana dalam hal ini diterapkan dalam PKM pada Desa Curug. Desa Curug Sangereng berada di Kabupaten Tangerang Banten desa Curug Sangereng terbagi menjadi 29 RW dan 177 RT dengan total penduduk sebanyak 14.311 jiwa yang terdiri dari 6.902 Laki – Laki dan 7.409 Perempuan. Adapun identifikasi permasalahannya ialah di Desa Curug masih belum mengenal hidangan dari negara Jepang dan Korea yaitu Sushi ayam dengan saus mentai dan Gimbab, masyarakat di Desa Curug membutuhkan pengetahuan baru dalam mengetahui dan cara pembuatan hidangan khas dari negara Jepang dan Korea ini selain itu berdasarkan observasi juga masih banyak masyarakat yang bingung dalam menemukan ide bisnis melalui permasalahan ini Tim Pengabdian Kepada Masyarakat berharap dalam pelatihan pembuatan Sushi ayam dengan saus mentai dan Gimbab bisa dikreasikan kembali dan menjadi sebuah ide bisnis, menjadi makanan sehari-hari dan menambah pengetahuan masyarakat.

METODE

Dalam rangka mencapai tujuan untuk memberikan solusi terhadap permasalahan, maka kegiatan dilakukan dalam berbagai tahapan. Tahapan dalam melaksanakan solusi untuk permasalahan mitra dibagi menjadi tiga tahapan yaitu persiapan pelatihan, pelaksanaan pelatihan dan evaluasi kegiatan pelatihan. Adapun detail tahapan sebagai berikut:

1. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Pelatihan dilakukan selama dua minggu yaitu tepat pada rentang bulan minggu keempat Oktober sampai pada minggu awal bulan November 2022 di Desa Curug Sangereng berada di Kabupaten Tangerang Banten desa Curug.

2. Pelaksanaan kegiatan

1. Melakukan analisis desa

- a) Melakukan kunjungan ke kantor kepala Desa Curug Sangereng untuk wawancara agar mengetahui lebih dalam permasalahan mitra lebih dalam sehingga PKM dapat berjalan dengan lancar dan mengatasi permasalahan mitra.
- b) Melakukan riset secara langsung agar mengetahui keadaan dan lokasi secara jelas, agar PKM dapat dilaksanakan dengan lancar.

2. Mempersiapkan kebutuhan PKM

- a) Setelah melakukan analisis , dibuat rencana kegiatan yang akan dilakukan. Lalu, membeli berbagai peralatan dan bahan yang diperlukan.
- b) Mempersiapkan bahan dan materi yang akan dipresentasikan mengenai pengenalan dan cara pembuatan masakan negara Korea dan Jepang yaitu Gimbab dan Sushi.

Gambar1. Tim PKM mempersiapkan bahan wortel yang akan digunakan



Sumber: Dokumentasi Pribadi (2022)

Gambar.2 Tim PKM mempersiapkan bahan tepung yang akan digunakan



Gambar 2.Sumber: Dokumentasi Pribadi (2022)

C. Evaluasi Kegiatan

Satu Minggu setelah dilakukannya kegiatan, dihubungi kembali pihak desa untuk memastikan bahwa masyarakat desa sudah berhasil membuat Sushi dan Gimbab dan dapat di konsumsi dan di terima oleh masyarakat.

JADWAL

No	Nama Kegiatan	September				Oktober				November			
		Minggu											
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1	Mencari mitra												
2	Survei ke tempat mitra												
3	Membuat Proposal												
4	Persiapan pembuatan materi												
5	Pelaksanaan kegiatan												
6	Laporan akhir PkM												

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Pelaksanaan

Pengabdian Kepada Masyarakat di Desa Curug Sangereng yang bertema Pelatihan Pembuatan Sushi Ayam Dengan Saus Mentai diadakan pada tanggal 7 November 2022 berikut adalah tabel rundown untuk Pengabdian Kepada Masyarakat di Desa Curug Sangereng.

Rundown PKM Desa Curug Sangereng					
No.	Waktu	Durasi	Acara	PIC	Keterangan
1.	10.00-10.03	3'	Salam dan Pembuka	MC	Pre-test di bagikan oleh Tim
2.	10.03-10.05	2'	Kata pembuka dari dosen	Sandra Maleachi.S.Pd., MA.	
3.	10.05-10.10	5'	Pre-test materi PKM	MC	
4.	10.10-10.10	10'	Penjelasan Materi Dan cara	Mahasiswa	Sushi, gimbab
5.	10.10-13.13	120'	Pembuatan Produk	Mahasiswa	Sushi, gimbab
6.	13.13-13.18	5'	Post-test materi PKM	MC	Dibagikan oleh mahasiswa
7.	13.18-13.23	5'	Evaluasi pembuatan produk	Mahasiswa	Mengenai pembuatan produk
8.	13.23-13.31	8'	Games dan pembagian hadiah	Mahasiswa	
9.	13.31-13.34	3'	Foto, Pebagian serti dan souvenir	Sandra Maleachi.S.Pd., MA.	
10.	13.34-13.37	3'	Kata penutup dari dosen	Sandra Maleachi.S.Pd., MA.	
11.	13.37-13.42	5'	Foto Bersama	MC	Dengan Banner, serti dan souvenir
12.	13.42-13.47	5'	Pembagian Makan siang	Mahasiswa	

Gambar 3. Peserta mengisi Absen



Sumber: Dokumentasi Pribadi (2022)

Gambar 4. Dosen Pembimbing memberi kata pembuka



Sumber: Dokumentasi Pribadi (2022)

Gambar 5. Tim PKM memberi penjelasan materi kepada Ibu-Ibu PKK



Sumber: Dokumentasi Pribadi (2022)

Gambar 6. Tim PKM mendemonstrasikan cara pembuatan sushi



Sumber: Dokumentasi Pribadi (2022)

Gambar 7. Peserta membuat produk gimbab



Sumber: Dokumentasi Pribadi (2022)

Gambar 8. Peserta sedang mengisi Post-test



Sumber: Dokumentasi Pribadi (2022)

Gambar 9. Dosen Pembimbing memberikan sertifikat kepada peserta



Sumber: Dokumentasi Pribadi (2022)

Gambar 10. Foto bersama Dosen, Tim PKM, dan Peserta



Sumber: Dokumentasi Pribadi (2022)

Untuk mengukur seberapa jauh hasil dari kegiatan yang dilakukan ini dalam memberikan manfaat bagi ibu-ibu PKM, maka dibuat soal *pre-test* dan *post-test* untuk menguji seberapa jauh responden telah memahami topik yang telah disampaikan. Tes ini dibagikan melalui *google form* yang dapat diakses oleh ibu-ibu responden untuk mengisikan respons mereka. *Post-test* dan *pre-test* ini berisi 10 soal yang perlu dijawab seputar Sushi dan Gimbab dan untuk *form feedback* sendiri bertujuan untuk dapat mengevaluasi hasil PKM yang telah dijalankan, dengan memanfaatkan skala likert enam yang terdiri dari sangat tidak setuju, tidak setuju, amat tidak setuju, amat sangat setuju, setuju dan sangat setuju. Masing-masing skala merepresentasikan sikap dari responden terhadap variabel-variabel yang diajukan. Dengan hasil sebagai berikut:

Gambar 11. Kesukaan peserta dengan produk olahan yang dibuat

Saya menyukai produk sushi ayam dengan saus mentai yang dibuat
21 responses

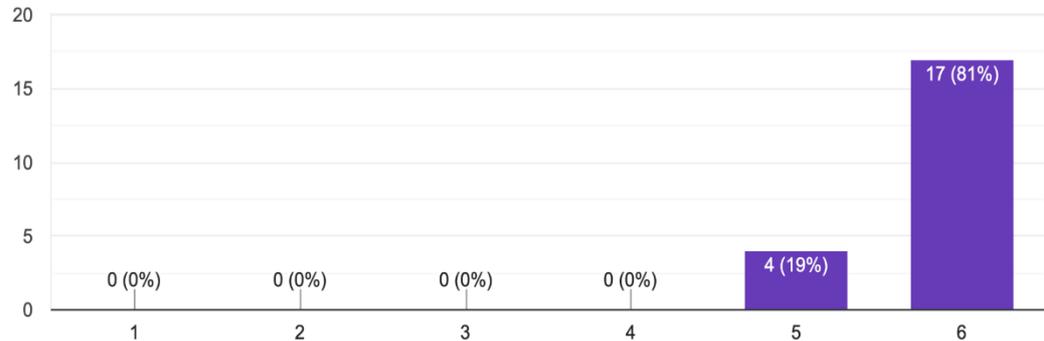
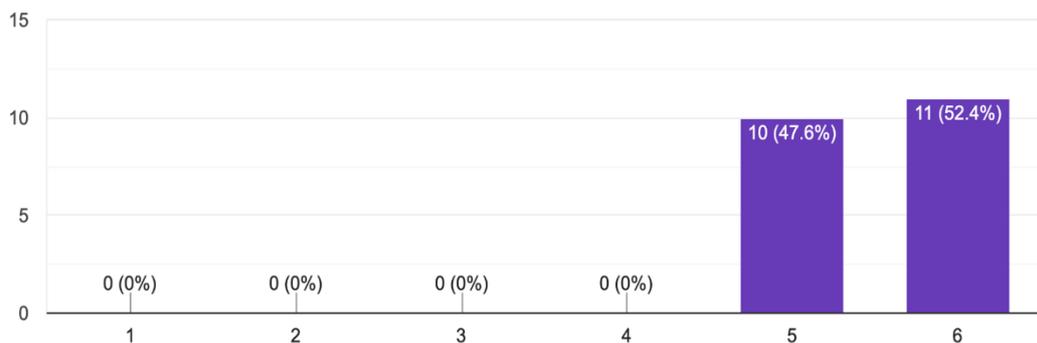


Diagram di atas menunjukkan bahwa mayoritas responden memiliki kesan positif terhadap produk yang dibuat, yaitu sebanyak 81% responden sangat menyukai produk sushi ayam yang dibuat dengan saus mentai, dan 19% nya menyukai produk tersebut. Tidak ada respon yang negatif terhadap produk sushi ayam saus mentai yang dibuat.

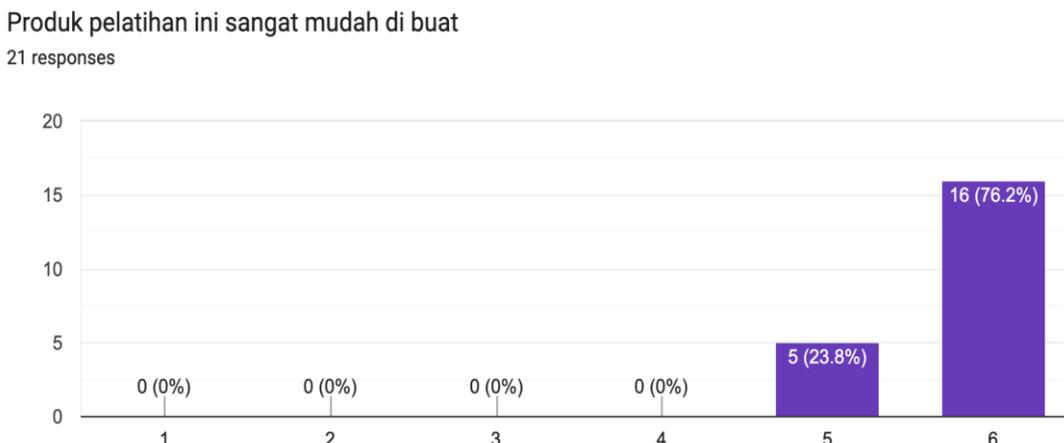
Gambar 12.Kebermanfaat PKM pada masyarakat

Petihan Pembuatan Sushi ayam dengan saus mentai dan gimbab ayam memiliki manfaat bagi saya
21 responses



Sebanyak 52.4% responden atau 11 responden menyatakan bahwa mereka merasa bahwa pelatihan ini sangat amat membawa manfaat positif bagi diri mereka dan 47.6% responden mengungkapkan bahwa pelatihan ini bermanfaat bagi mereka.

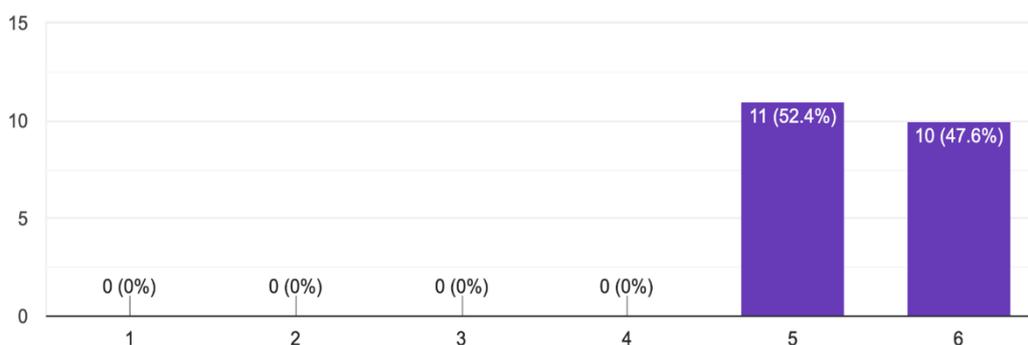
Gambar 13. Perspektif responden terhadap produk PKM



16 responden atau 76.2% nya merasa bahwa produk sushi ayam dengan saus mentai ini sangat amat mudah untuk dibuat dan mereka tidak merasa kesulitan dalam proses pembuatan produk ini. Sama halnya dengan 5 responden yang juga merasa produk ini cukup mudah untuk dibuat.

Gambar 14. Intensitas kesulitan dalam produk PKM

Produk yang sudah di pelajari dapat dengan mudah di buat ulang dan di variasikan sesuai selera saya
21 responses

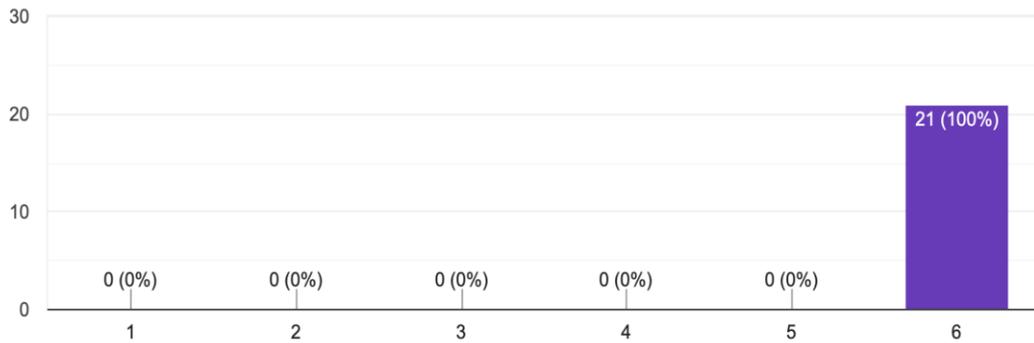


Sebanyak 10 responden atau 47.6% merasa bahwa produk yang dipelajari sangat mudah dikreasikan ulang dan dapat divariasikan sesuai dengan keinginan masing-masing, sedangkan 11 responden pun juga merasa bahwa produk ini mudah untuk dibuat ulang.

Gambar 15. Manfaat pelatihan kedepannya

Dengan pelatihan ini menambah menu baru untuk saya sehingga produk ini bisa di jadikan sebagai ide bisnis

21 responses



Pada diagram diatas juga menunjukkan hasil yang sangat positif, karena 100% responden atau keseluruhan responden merasa amat sangat terbantu dengan adanya pelatihan ini karena dapat menambah variasi menu baru bagi mereka sehingga produk ini dapat menjadi peluang usaha atau bisnis baru yang bisa dicoba oleh mereka untuk mendapatkan keuntungan lebih.

KESIMPULAN

Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) yang dilakukan merupakan sebuah pengabdian bertema Pelatihan Pembuatan Sushi Ayam dengan Saus Mentai dan Gimbab Ayam yang diadakan di Desa Curug, Sangereng. Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) tersebut dilakukan bersama Ibu-Ibu PKK pada tanggal 07 November 2022 yang didampingi oleh Tim PKM selaku Mahasiswa dan Mahasiswi dari Universitas Pelita Harapan. Berbagai kendala ditemukan dalam pelaksanaannya, diantaranya kurangnya pengetahuan terkait makanan yang dimaksud hingga sulitnya menguasai teknik dalam menggulung sushi menggunakan tikar bambu yang digunakan khusus dalam menggulung sushi. Solusi atas kendala tersebut dapat diatasi dengan demonstrasi yang dilakukan oleh Tim PKM dari Universitas Pelita Harapan kepada Ibu-Ibu PKK yang akhirnya membuat Para Ibu PKK memahami cara membuat sushi dan gimbab ayam yang baik dan benar yang ditunjang dan dibuktikan dengan pemberian sertifikat kepada peserta di akhir pelatihan.

UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan terimakasih penulis sampaikan pertama sekali kepada Tuhan Yang Maha Esa atas izinnya PKM ini dapat diimplementasikan terhadap masyarakat di Desa Curug, Sangereng. Tidak lupa juga terhadap dosen pembimbing yang setia menjadi monitoring dalam setiap kondisional pada PKM ini. Serta kepada masyarakat Desa Curug, Sangereng terutama ibu-ibu PKK. Dan juga setiap penulis yang penelitiannya digunakan dalam studi kepustakaan pada jurnal ini.

DAFTAR RUJUKAN

- Laporan PKM. (2022). Pelatihan Pembuatan Sushi Ayam Dengan Saus Mentai Dan Gimbab Ayam Kepada Ibu-Ibu Pkk di Desa Curug Sangereng.
- Rizki, W. (2020). Glokalisasi terhadap makanan jepang yang ada di restoran sakura . *Skripsi*.
- Roslina, L. (2017). Shoku bunka: warna budaya dan tradisi. *Izumi*, 6(2). Retrieved from <http://ejournal.undip.ac.id/index.php/izumi>
- Sari, N. D. (2020). Perubahan Ciri Tradisional Sushi di Kota Medan. *Skripsi*.
- Trahutami, S. I. (2018). Sushi : sebuah tradisi dalam modernitas. *Kiryoku*, 2(2). Retrieved from <http://ejournal.undip.ac.id/index.php/kiryoku>

