



STRATEGI PELESTARIAN MAKANAN TRADISIONAL MELALUI PELATIHAN BAGI MASYARAKAT KEMANTREN KOTA GEDE YOGYAKARTA

Titik Sulistyani¹, Eka Rachmawati², Lina Mufidah³

¹Akademi Kesejahteraan Sosial “AKK” Yogyakarta
Titiksulistyani00@gmail.com

²Akademi Kesejahteraan Sosial “AKK” Yogyakarta
Eckha.rachma@gmail.com

³Akademi Kesejahteraan Sosial “AKK” Yogyakarta
Lina_mufidah@yahoo.co.id

ABSTRAK

Pengabdian Kepada Masyarakat ini bertujuan untuk mengenalkan makanan tradisional kepada masyarakat, serta sebagai untuk melestarikan makanan tradisional agar tidak punah. Pelatihan ini diselenggarakan oleh Pemerintah Kota Yogyakarta melalui Kelurahan Rejowinangun Kemantren Kotagede, bekerjasama dengan Program Studi Seni Kuliner Akademi Kesejahteraan Sosial AKK Yogyakarta., Jumlah peserta pelatihan sebanyak 30 orang. Pelaksanaan pelatihan dilakukan pada tanggal 14 dan 15 Oktober pukul 09.00-14.00 WIB dan bertempat di Laboratorium Seni Kuliner AKS-AKK Yogyakarta. Metode yang digunakan dalam pelatihan ini adalah 1) Ceramah, 2). Demontrasi 3). Praktek Bersama, dengan menu Lemper Goreng , Widaran. dan Talam Ebi. Hasil dari pelatihan ini masyarakat memperoleh tambahan pengetahuan, lebih mengenal makanan tradisional dan berupaya untuk melestarikan makanan tradisional agar tidak punah

Kata kunci: Strategi, pelatihan, makanan tradisional

ABSTRACT

This Community Service aims to introduce traditional food to the community, as well as to preserve traditional food so that it does not become extinct. This training was organized by the Government of the City of Yogyakarta through Kelurahan Rejowinangun Kemantren Kotagede, in collaboration with the AKS-AKK Yogyakarta Culinary Arts Study Program. The number of training participants was 30 people. The training was held on October 14 and 15 at 09.00-14.00 WIB and took place at the AKS-AKK Yogyakarta Culinary Arts Laboratory. The methods used in this training are 1) Lectures, 2). Demonstration 3). Practice Together, with a menu of Fried Lemper, Widaran. and Talam Ebi. The result of this training is that the community gains additional knowledge, is more familiar with traditional food and strives to preserve traditional food so that it does not become extinct.

Keywords: Strategy, training, traditional food

PENDAHULUAN

Bangsa Indonesia menjadi salah satu tujuan wisata terpopuler secara lokal maupun Internasional sebab terkenal dengan berbagai kekayaan alam dan kebudayaan. Pada tahun 2012 kedatangan wisatawan ke Indonesia melebihi 8 juta orang menurut Badan Pusat Statistik Indonesia. Jumlah tersebut menunjukkan bahwa industri pariwisata Indonesia berada dalam tahap berkembang dan pertumbuhannya potensi masih tinggi sebab sumber daya pariwisata Indonesia yang belum dimaksimalkan serta tempat yang dapat dieksplorasi masih banyak (Kartajaya dan Nirwandar, 2013).

Di negara Indonesia makanan tradisinal merupakan bagian penting dalam kehidupan masyarakat, baik kontribusinya dalam memberikan asupan gizi maupun peranannya sebagai bagian dari budaya masyarakat yang patut untuk di lestarikan. Negara Indonesia sebagai negara dengan keanekaragaman hayati yang tinggi memiliki berbagai macam makanan tradisional baik berbasis nabati maupun hewani (Eni Harmayani dkk, 2022)

Makanan tradisional merupakan makanan diperoleh secara turun temurun dan setiap daerah mempunyai ciri khas yang berbeda-beda (Eni Harmayani dkk 2019). Makanan tradisional merupakan warisan budaya tak benda. Terlepas dari kedudukan utamanya oleh warga terkesan remeh dan ditinggalkan sebaliknya masyarakat memilih makanan dari produk Internasional yang dipasarkan secara massal. Dengan banyaknya keanekaragaman makanan tradisional suatu daerah, hal ini tidak sedikit pula makanan tradisional yang hampir terlupakan oleh masyarakat saat ini. Kemudian terkait promosi santapan kuliner tradisional masih kurang dicermati.

Menurut Marwanti (1997) Makanan tradisional sebagai makanan khas daerah menjadi salah satu peninggalan karya seni dan teknologi dari nenek moyang yang perlu dilestarikan dan dikembangkan supaya tidak lenyap. Makanan tradisional merupakan wujud budaya yang berciri kecerahan spesifik, beraneka ragam dan jenis yang mencerminkan potensi alam daerah masing-masing makanan tidak hanya berbagai sarana untuk mempertahankan hubungan antar manusia dapat pula dijual dan dipromosikan untuk menunjang pariwisata yang selanjutnya dapat mendukung pendapatan suatu daerah. Sedyawati (2008) menjelaskan bahwa strategi pelestarian budaya melibatkan dua aspek yaitu sensitive dan dinamis proses pemeliharaan ini berkaitan dengan proses pembangunan, sehingga hasil budaya tetap terpelihara.

Santapan tradisional maupun kuliner lokal menurut Tyas (2017) ialah produk makanan yang kerap di santap oleh sesuatu kelompok warga maupun dihidangkan dalam perayaan serta waktu tertentu, diwariskan dari generasi ke generasi, terbuat dengan formula secara turun temurun, terbuat tanpa ataupun dengan sedikit rekayasa serta mempunyai ciri tertentu yang membedakannya dengan kuliner wilayah lain.

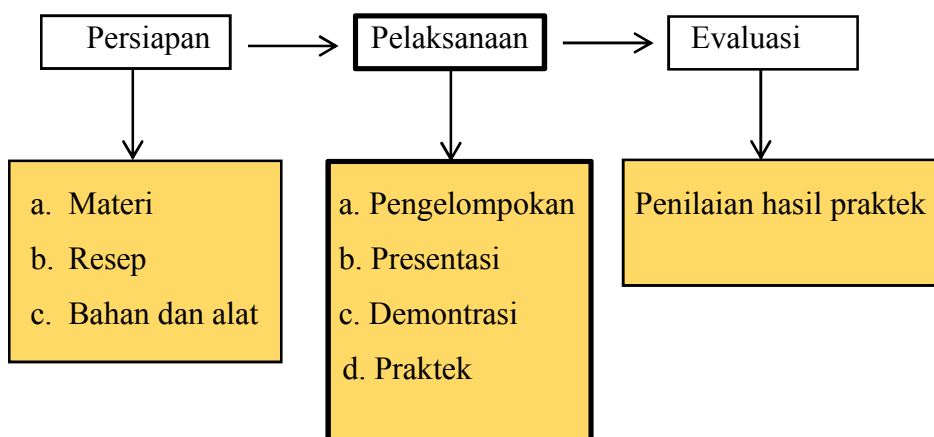
Pengabdian Kepada Masyarakat ini diselenggarakan oleh Pemerintah Kota Yogyakarta Kemantren Kotagede Kelurahan Rejowinangun bekerjasama dengan dengan Akademi Kesejahteraan Sosial AKK Yogyakarta Program Studi Seni Kuliner mengadakan pelatihan pengolahan tradisional dengan tujuan:

1. Mengenalkan makanan tradisional kepada masyarakat.
2. Melestarikan makanan tradisional agar tidak punah dan memiliki nilai jual yang tinggi.

METODE PELAKSANAAN

Pengabdian Kepada Masyarakat Kemantren Kotagede Kelurahan Rejowinangun ini secara klinik dilaksanakan dalam bentuk pelatihan yang dilaksanakan selama 2 hari pada tanggal 14 dan 15 Oktober 2022 mulai pukul 08.00 -14.00 dengan jumlah peserta 30 Orang bertempat di Laboratorium Seni Kuliner Akademi Kesejahteraan Sosial AKK Jl.Nitikan Baru No. 69 Yogyakarta . Dengan 5 instruktur dari AKS-AKK.

Pelatihan pengolahan makanan tradisional ini melalui beberapa tahapan, yaitu :



Gambar 1: Alur pelaksanaan pengabdian

1. Tahap persiapan
 - a. Materi pelatihan
Mempersiapkan materi serta pengetikan materi agar menambah wawasan tentang makanan tradisional secara teori.
 - b. Persiapan Resep
Mempersiapkan resep-resep yang akan digunakan untuk praktek yang meliputi resep lempeng goreng, widaran dan talam ebi.
 - c. Persiapan bahan dan alat
Semua bahan dan peralatan yang akan dipakai untuk demonstrasi maupun praktek bagi para peserta dipersiapkan dengan cermat.
2. Tahap pelaksanaan
Dalam pelatihan ini menggunakan tiga metode yaitu :
 - a. Metode ceramah presentasi
Metode ini dilakukan agar para peserta memahami tentang makanan tradisional.
 - b. Metode demonstrasi
Dalam metode ini dilakukan dengan memberi contoh pembuatan disertai dengan penjelasan sesuai dengan resep.
 - c. Metode praktek
Para peserta diwajibkan terlibat aktif dalam praktek berkelompok membuat Lemper Goreng, Widaran, dan Talam Ebi sesuai anjuran Instruktur.
3. Tahap evaluasi
Pada tahap evaluasi ini dilakukan penilaian hasil praktek untuk mengetahui ketercapaian pelatihan apakah sudah sesuai dengan tujuan atau belum.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Makanan tradisional merupakan warisan budaya tak benda. Terlepas dari kedudukan utamanya oleh warga terkesan remeh dan mudah ditinggalkan, sebaliknya masyarakat memilih masakan produk internasional yang dipasarkan secara massal. Begitu juga dengan banyaknya keanekaragaman makanan tradisional suatu daerah, maka tidak sedikit pula makanan tradisional yang hampir terlupakan melalui pelatihan ini diharapkan agar makanan tradisional tetap dikenal dan dilestarikan oleh masyarakat.

Tahap awal pelatihan, para peserta diberikan pengetahuan tentang makanan tradisional secara teori



Gambar 2 . Peserta pelatihan

Setelah itu tahap selanjutnya instruktur pelatihan menjelaskan tentang gambaran produk yang akan dibuat peserta selama pelatihan, produk makanan tradisional yang akan dibuat antara lain lempeng goreng yang memiliki bahan baku beras ketan dan santan. Produk ini merupakan inovasi dari kue lempeng akan tetapi pelaksanaan akhir dengan dipanir dan digoreng. Isi dari lempeng ini terbuat dari daging giling yang dimasak bersama santan dan bumbu seperti ketumbar, bawang merah dan putih, jinten, kemiri yang dihaluskan ditambah dengan salam, laos dan serai. Ketan yang sudah di masak bersama santan diisi dengan daging dan dibentuk oval, dipanir kemudian di goreng.



Gambar 3. Lempeng goreng

Kue Talam Ebi merupakan kue basah yang terbuat dari tepung beras, santan, garam dan diberi topping ebi pedas yang terbuat dari ebi, lombok merah, bawang merah, dan putih yang

dihaluskan dan dimasak bersama ebi. Setelah kue Talam Ebi dikukus , panas – panas ditaburi dengan ebi pedas pada permukaan Talam.



Gambar 4. Talam Ebi

Widaran merupakan kue kering Tradisional yang terbuat dari tepung ketan, telur, garam. Telur dikocok sampai putih dan masukkan tepung ketan dan garam, kemudian dibentuk menyerupai angka delapan (8) dan selanjutnya digoreng menggunakan minyak dingin sampai matang. Setelah dingin dibesto dengan gula dan air yang direbus sampai mrambut, kemudian Widaran dimasukkan . Bahan dari kue ini sangat sederhana dan mudah di dapatkan . Namun dengan Inovasi berberbagai rasa pada saat besto, maka kue ini menjadi lebih bernilai jual. Untuk rasa bisa menggunakan pasta strawbery , nangka , pandan dan sebagainya.



Gambar 5. Widaran

Tahap akhir yang dilakukan yaitu evaluasi . Pada tahap ini dilakukan penilaian produk agar mengetahui ketercapaian pelatihan . Apakah telah sesuai dengan tujuan apa belum. Produk yang dibuat oleh peserta dinilai baik rasa akan tetapi juga tampilan . Pada proses evaluasi ini mendapatkan hasil bahwa para peserta pelatihan memperoleh peningkatan pengetahuan serta wawasan tentang makanan tradisional beserta inovasinya untuk meningkatkan daya jual serta sebagai usaha melestarikan makanan tradisional.

KESIMPULAN

Berdasarkan pengamatan langsung selama pelatihan maka dapat ditarik kesimpulan bahwa pelaksanaan pelatihan, pengolahan makanan tradisional telah mencapai tujuan (1) mengenalkan makanan tradisional kepada masyarakat, (2) sebagai upaya atau strategi untuk melestarikan makan tradisional yang semakin punah.

REKOMENDASI

Berdasarkan hasil pelatihan tersebut instruktur merekomendasikan kepada pelatihan berikutnya agar terus mengupayakan pelestarian makanan tradisional yang lain dengan sentuhan inovasi yang lebih lagi

UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan terimakasih kepada Pemerintah Kota Yogyakarta Khususnya Kalurahan Rejowinangun Kemantren Kota Gede Yogyakarta dan Akademi Kesejahteraan Sosial Yogyakarta

DAFTAR PUSTAKA

- Edy Sedyawati. 2008. Budaya Indonesia (Kajian Arkeologi, Seni, dan Sejarah). Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada.
- Harmayani, Eni dkk, Makanan Tradisional Indonesia Seri 1: Kelompok Makanan Fermentasi dan Makanan yang Populer di Masyarakat. Yogyakarta : UGM PRESS, 2019
- Kartajaya, H., & Nirwandar, S. (2013). Tourism Marketing 3.0. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.

Marwanti. (1997). Menanamkan Kebiasaan Mengonsumsi Makanan Tradisional Sebagai Aset Budaya dan Wisata Boga. *Jurnal Cakrawala Pendidikan* Nomer 2 Tahun XVI, Juni 1997. Halaman 95 – 101.

Tyas, A.S.P (2017). Identifikasi Kuliner Lokal Indonesia dalam Pembelajaran Bahasa Inggris. *Jurnal Pariwisata Terapan*. Volume 1 Nomer 1 Tahun 2017. Halaman 38-51.