



PELATIHAN PEMBUATAN DIMSUM SEBAGAI UPAYA PENINGKATAN PENDAPATAN WARGA

Eka Rachmawati¹, Titik Sulistyani², Lina Mufidah³

¹ Akademi Kesejahteraan Sosial AKK Yogyakarta
eckha.rachma@gmail.com

² Akademi Kesejahteraan Sosial AKK Yogyakarta
titiksulistyani00@gmail.com

³ Akademi Kesejahteraan Sosial AKK Yogyakarta
lina_mufidah@yahoo.co.id

ABSTRAK

Peningkatan peranan perempuan dalam berkontribusi dalam pendapatan keluarga saat ini sangat dibutuhkan dengan adanya lonjakan harga kebutuhan dasar yang tinggi. Produktivitas perempuan di dalam rumah tangga sekiranya dapat menambah pendapatan keluarga agar semakin sejahtera. Tujuan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah: (1) meningkatkan keterampilan warga dalam membuat hidangan siap santap dan *frozen* (2) meningkatkan pendapatan keluarga dengan mengetahui harga jual produk dan pemasaran produk. Metode yang digunakan antara lain metode ceramah, metode demonstrasi, Tanya jawab serta pendampingan. Hasil pengabdian ini menunjukkan bahwa (1) terdapat peningkatan keterampilan warga dalam mengolah hidangan siap santap serta pengemasan produk frozen food; (2) terdapat peningkatan keterampilan warga dalam menghitung harga jual produk serta segmen penjualan produk. Rekomendasi pengabdian selanjutnya dapat mengambil tema hidangan rice bowl yang dapat dijual pada kesempatan khusus.

Kata kunci: Pelatihan, Dimsum, Pendapatan keluarga

ABSTRACT

Increasing the role of women in contributing to family income is urgently needed due to the high price hikes of basic needs. If the productivity of women in the household can increase family income so that they will be more prosperous. The objectives of this community service activity are: (1) to improve residents' skills in making ready-to-eat and frozen dishes (2) to increase family income by knowing product selling prices and product marketing. The methods used include lecture methods, demonstration methods, question and answer and mentoring. The results of this service show that (1) there is an increase in residents' skills in processing ready-to-eat dishes and packaging frozen food products; (2) there is an increase in the skills of residents in calculating product selling prices and product sales segments. The next service recommendation can take the theme of rice bowl dishes which can be sold on special occasions.

Keywords: Training, Dimsum, Family income

PENDAHULUAN

Di Indonesia, mutu dari kaum perempuan untuk berkontribusi dalam pembangunan dikategorikan masih sangat rendah. Hal tersebut didominasi kaum laki - laki dalam semua aspek. Guna mereformasi konsep tersebut peran perempuan harus dirubah. Perempuan khususnya ibu rumah tangga agar semakin produktif pada aktivitas yang dilakukan dalam rumah tangga yang sekiranya dapat menambah pendapatan rumah tangga dengan cara produktif menghasilkan pendapatan agar semakin sejahtera kehidupannya. Agar perempuan dapat produktif dalam aktivitasnya diperlukan pengetahuan dan keterampilan yang memadai agar dapat menghasilkan sesuatu yang dapat di jual. Pelatihan menjadi salah satu cara dalam mewadahi pelayanan pemberian pengetahuan dan keterampilan pada warga.

Pelatihan adalah salah satu cara memberikan pelayanan pendidikan sepanjang hayat (*lifelong learning*) kepada masyarakat. pelatihan pada dasarnya meliputi proses belajar mengajar dan latihan bertujuan untuk mencapai tingkatan kompetensi tertentu atau efisiensi kerja. Sebagai hasil pelatihan, peserta diharapkan mampu merespon dengan tepat dan sesuai situasi tertentu (Kamil, 2010 : 7) Moekijat (1992:2) menyebutkan bahwa tujuan pelatihan adalah untuk : 1) Mengembangkan keahlian, sehingga pekerjaan dapat diselesaikan dengan lebih cepat dan lebih efektif; 2) Mengembangkan pengetahuan, sehingga pekerjaan dapat dikerjakan secara rasional. Pelatihan haruslah menjadi sarana pemenuh kebutuhan peserta pelatihan untuk dapat mengembangkan keterampilan, pengetahuan, sikap yang dapat dimanfaatkan oleh peserta pelatihan setelah mengikuti pelatihan tersebut sesuai dengan kompetensinya sebagai upaya pengembangan usaha. Salah satu makanan yang sedang trend dan banyak penggemarnya baik kalangan anak - anak sampai orang tua adalah dimsum.

Dimsum merupakan makanan tradisional Cina yang populer karena keindahan bentuk dan rasanya yang enak, selain bentuk dan rasanya terdapat pula keunikan lainnya seperti keindahan warna dan variasinya. Dimsum merupakan produk olahan yang biasa disajikan sebagai makanan camilan dan telah dikenal luas oleh masyarakat (Hikmawati dkk, 2017 dan Basri dkk, 2021).Dim sum merupakan makanan yang berasal dari negeri China yang diartikan sebagai makanan ringan dengan proses pengolahan dikukus, biasanya disajikan bersamaan dengan saus sambal berguna untuk penambah rasa.

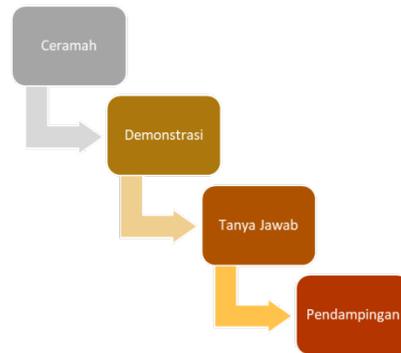
Dim sum merupakan makanan berukuran kecil dimana memiliki kandungan gizi tinggi. Kebanyakan dim sum yaitu berisi daging, ayam, ikan, udang, buah-buahan, dan sayur-sayuran. Kepopuleran dim sum di Indonesia cukup luas, sangat diminati dan digemari oleh masyarakat Indonesia (Lestari, 2011). Pada umumnya dim sum memiliki rasa asin, gurih dan manis dan memiliki ragam tampilan bentuk. Dim sum dengan rasa gurih seperti misalnya siomay, lumpia, hakau, wotie dan bakpao (Soechan, 2006).

Saat ini terdapat berbagai jenis variasi dim sum jenis siomay, mulai dari siomay ikan tenggiri, ayam, udang, kepiting, atau campuran dari ayam dan udang (Nastiti, 2016). Beberapa teknik memasak yang biasa digunakan dalam pengolahan dimsum biasanya dengan teknik menggoreng dan mengukus (Chendawati, 2017). Beberapa teknik memasak yang biasa digunakan dalam pengolahan dimsum biasanya dengan teknik menggoreng dan mengukus (Chendawati, 2017).

Terkenalnya dimsum saat ini dapat menjadi salah satu peluang usaha yang mudah dalam pembuatannya. Peluang usaha adalah proses mengembangkan dan merencanakan suatu kesempatan agar mencapai tujuan tertentu. Peluang usaha timbul atas dasar ide dan inovasi yang berkesempatan mendatangkan keuntungan jika dijalankan secara sungguh-sungguh. Dengan tujuan tersebut maka diadakan pelatihan guna menambah pengetahuan dan keterampilan warga. Harapannya dengan pelatihan pembuatan dimsum ini menjadi salah satu peluang usaha bagi warga guna menambah pendapatan keluarga.

METODE PELAKSANAAN

Pelaksanaan pelatihan pembuatan dimsum dilakukan oleh 20 warga dan bertempat di balai RW Sosrokusuman. Pelatihan dilaksanakan pada bulan 10 Juni 2023 selama 5 jpl. Pelatihan yang diberikan adalah pembuatan dimsum aneka varian dan perhitungan harga jual serta pengemasan dan pemasarannya. Metode yang tepat dalam pelaksanaan pelatihan dimsum ini adalah dengan ceramah, demonstrasi, tanya jawab dan diskusi serta pendampingan.



Gambar 1. Metode pelaksanaan pelatihan

Penjelasan lebih rinci tentang metode pelaksanaan pengabdian dijabarkan sebagai berikut :

a. Metode ceramah

Peserta pelatihan adalah warga yang merupakan ibu-ibu. Beberapa hal yang disampaikan dalam ceramah yaitu

- 1) Mengenalkan berbagai jenis hidangan dimsum salah satu yang akan diolah adalah siomay dan gyoza.
- 2) Mengenalkan berbagai macam bahan dan alat dalam pembuatannya.
- 3) Mengenalkan kemasan yang digunakan dalam mengemas hidangan.
- 4) Mencontohkan cara perhitungan harga jual produk.

b. Metode demonstrasi

Metode ini digunakan untuk menunjukkan cara membuat dimsum, meliputi:

- 1) Mendemokan pencampuran bahan dimsum dengan bumbu.
- 2) Mendemokan teknik cara melipat kulit dimsum dengan isi.
- 3) Mendemokan cara pengukusan dimsum agar tetap lembab.

c. Tanya jawab dan diskusi

Proses tanya jawab dan diskusi dilakukan agar proses pelatihan benar-benar dipahami oleh peserta pelatihan.

d. Pendampingan

Proses pendampingan dilakukan pada saat peserta pelatihan membuat dimsum, pengemasan serta mendampingi perhitungan harga jual.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Tahapan dari pelatihan ini yaitu memperkenalkan jenis bahan-bahan yang akan digunakan, kemudian menyiapkan semua bahan dan alat.

Tabel 1. Bahan dan Alat pembuatan dimsum

Nama Bahan	Nama Alat
Daging ayam	Blender dan chopper
Tepung sagu	Baskom
Kulit pangsit	Spatula
Telur	Kukusan kotak
Garam	Sendok
Lada	Talenan
Gula	Pisau
Saus tiram	Nampan
Minyak wijen	Penjepit
Topping : wortel, udang, jamur, nori	Sprayer

Setelah memperkenalkan bahan dan alat untuk pembuatan dimsum, tahap selanjutnya adalah tahap pengolahan dalam pembuatan dimsum. Tahapan pembuatannya dapat diperjelas dengan diagram alir dibawah ini.



Gambar 2. Tahapan pembuatan dimsum

Dimsum melalui proses pengolahan dari awal sampai dengan pengemasan membutuhkan waktu sekitar 3 jam. Ada beberapa titik kritis yang harus diwaspadai dalam pembuatan dimsum agar hasil yang dibuat maksimal. Titik kritis dalam pembuatan dimsum anatar lain 1) menggunakan bahan yang segar, daging ayam yang digunakan adalah daging yang segar dan menggunakan bagian paha dengan tekstur kenyal berotot dan memiliki kulit guna menambah tekstur dari dimsum; 2) proses penghalusan daging tidak boleh terlalu lembut, cukup menggunakan chopper dengan hasil yang kasar sehingga tekstur dimsum tetap berasa daging; 3) menggunakan takaran tepung yang lebih sedikit dari berat daging akan membuat dimsum lebih lembut, kenyal dan *juicy*; 4) menggunakan bumbu yang minimalis agar dimsum tidak tertutup rasa bumbu yang menonjol; 5) pastikan dimsum dibungkus dengan kulit yang tipis dan transparan saat dikukus, maka dari itu pilih kulit yang tipis dan berbentuk bulat diameter 10 cm; 6) agar dimsum tampak lembab dapat disemprotkan air saat pengukusan sehingga kulit tidak kering; 7) kukus dimsum jangan terlalu lama cukup 10 menit saja agar sari-sari dari ayam tidak hilang; Guna memperjelas tabel dan diagram yang ada sebelumnya, gambar hasil pelatihan pembuatan dimsum dapat dilihat pada gambar dibawah ini.



Gambar 3. Proses pelipatan



Gambar 4. Proses pengukusan



Gambar 5. Proses pengemasan



Gambar 6. Hasil jadi

Selanjutnya adalah pelatihan dalam menghitung harga jual produk yang sudah dibuat. Harga jual adalah besaran harga yang dibebankan kepada konsumen. Besaran biaya ini dihitung dari biaya produksi, non produksi, dan laba. Cara menentukan harga jual dimsum dalam satu kali produksi adalah sebagai berikut :

Tabel 2. Perhitungan harga jual produk

No	Kebutuhan	Biaya
1	Harga bahan baku	Rp 120.000
2	Laba (50%)	Rp 60.000
3	Tenaga kerja (20%)	Rp 24.000
4	Gas, air (10%)	Rp 12.000
5	Penyusutan alat (10%)	Rp 12.000
6	Sewa tempat (10%)	Rp 12.000
	Total	Rp 240.000/ 15 pax

Berdasarkan perhitungan singkat harga jual diatas total kebutuhan untuk 15 pax dimsum adalah Rp 240.000. Sehingga harga 1 pax dimsum adalah Rp 16.000. Dalam kondisi lain harga dimsum dapat dibulatkan menjadi Rp 20.000 sehingga laba dari produksi dimsum juga dapat bertambah seiring pembulatan harga yang dilakukan. Presentase masing-masing komponen dalam penentuan harga jual dapat dirubah sesuai kebutuhan. Hal yang terpenting

adalah total dari presentase seluruh kebutuhan adalah 100 %. Komponen tersebut juga masih dapat ditambah jika pada kenyataannya ditemukan hal-hal yang harus mendapatkan dana.

Berdasarkan pelaksanaan pelatihan, terlihat bahwa tingkat antusiasme Ibu-ibu mengikuti seluruh jalannya acara pelatihan terlihat sungguh-sungguh menyimak penyampaian dan proses pembuatan dimsum dengan baik. Juga aktif untuk melakukan tanya jawab. Pelatihan ini berlangsung sukses dengan kolaborasi dari pihak instruktur dan peserta pelatihan. Dengan adanya pelatihan ini diharapkan warga dapat mengembangkan keterampilannya dalam mengolah dimsum serta dapat menambah pendapatan keluarga dengan menjual produk tersebut. Keberhasilan dari kegiatan pelatihan telah terbukti mampu meningkatkan perekonomian masyarakat melalui kegiatan pemberdayaan.

KESIMPULAN

Hasil pengabdian ini menunjukkan bahwa (1) terdapat peningkatan keterampilan warga dalam mengolah hidangan siap santap serta pengemasan produk frozen food; (2) terdapat peningkatan keterampilan warga dalam menghitung harga jual produk serta dapat mengatur segmen penjualan produk.

REKOMENDASI

Berdasarkan pelatihan yang telah dilaksanakan tentang pengolahan dimsum maka rekomendasi pengabdian masyarakat selanjutnya adalah dengan tema rice bowl agar warga dapat mengkreasikan berbagai macam olahan sayur dan lauk dalam satu wadah.

UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan terima kasih kami sampaikan kepada warga Sosrokusman yang telah membantu terlaksananya Pengabdian Pada Masyarakat Akademi Kesejahteraan Sosial “AKK” Yogyakarta khususnya Program Studi Seni Kuliner sebagai nara sumber yang telah berjalan dengan lancar.

DAFTAR PUSTAKA

- Basri, B., Harahap, K. S., & Yelofeva, A. (2021). Pengolahan Dimsum Cumi (Loligo Sp.) Dengan Penggunaan Konsentrasi Kecap Asin Yang Berbeda. *Aurelia Journal*, 2(2), 111-115.
- Chendawati. (2017). *Dimsum Istimewa*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama
- Hikmawati, L. (2017). Pemanfaatan Surimi Ikan Lele dalam Pembuatan Dimsum Terhadap Tingkat Kesukaan. *Jurnal Perikanan dan Kelautan Vol VIII No 1/ Juni 2017 (67-72)*.
- Kamil, M. (2010). *Model Pendidikan dan Pelatihan (Konsep dan Aplikasi)*. Bandung : Penerbit Alfabeta
- Lestari, Masayu. G, (2011). <http://masayugita.blogspot.com/2011/11/idebisnis.html>.
- Moekijat. (1992). *Administrasi Gaji dan Upah*. Bandung :Mandar Maju
- Nastiti, D. (2011). Pengaruh Penggantian Tepung Terigu Dengan Tepung Kacang Merah (Phaseolus Vulgaris L.) Terhadap Sifat Organoleptik Kulit Siomay. *e-journal Boga*, Volume 5, No. 2, Edisi Yudisium Periode Mei 2016, Hal 8-16
- Soechan, Lanny. (2006). *Variasi Dimsum Gurih*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama