

Pelatihan Pembuatan Olahan Dasar Saripati Bayam menjadi Masakan Khas Aceh di Desa Curug Wetan

Nonot Yuliantoro¹, Juliana², Rayyani Hassan³, Stefany⁴, Verellyn Alfenny⁵

¹⁻⁵Universitas Pelita Harapan, Tangerang, Indonesia, email: rayyani.hassan@gmail.com



Informasi artikel	ABSTRAK
<p>Sejarah artikel</p> <p>Diterima : 30 November 2022</p> <p>Revisi : 24 Januari 2023</p> <p>Dipublikasikan : 15 Juli 2024</p> <p>Kata kunci:</p> <p>Masakan Aceh</p> <p>Saripati Bayam</p> <p>Mie Aceh</p> <p>Roti Canai</p>	<p>Provinsi Aceh merupakan salah satu provinsi yang memiliki berbagai macam masakan yang sangat ciri khas, seperti: Mie Aceh dan Roti Canai. Saripati bayam merupakan salah satu inovasi yang dilakukan dalam pembuatan olahan dasar terhadap Mie Aceh dan Roti Canai. Produk inovatif ini dibuat dengan semenarik mungkin dan selengkap-lengkapannya agar nantinya dapat berguna dikalangan masyarakat luas. Pelatihan pembuatan olahan dasar saripati bayam menjadi masakan aceh di desa curug wetan dilakukan dengan harapan dapat memberikan sebuah inovasi terbaru untuk kedepannya berguna bagi membuka usaha mandiri. Pelaksanaan dilakukan secara tatap muka dan workshop serta acara juga dilengkapi dengan adanya pre-test dan post-test guna mengukur pemahan Ibu-Ibu Pkk yang hadir dalam acara pelatihan ini. Oleh karena nilai signifikansinya kurang dari 0,05 maka membuktikan perbandingan nilai tersebut valid. Sehingga, diharapkan ada keberlanjutan dari kegiatan pelatihan ini agar Ibu-Ibu Pkk dapat mempraktikannya secara langsung baik di rumah maupun menjadi sumber untuk membuka usaha mandiri.</p>
<p>Keywords:</p> <p>Aceh Cuisine</p> <p>Extract of Spinach</p> <p>Mie Aceh</p> <p>Roti Canai</p>	<p>ABSTRACT</p> <p><i>Training on Making Basic Spinach Extract into Acehnese Specialty Dish in Curug Wetan Village</i></p> <p><i>Aceh Province is one of the provinces that has a variety of very distinctive dishes, such as: Mie Aceh dan Roti Canai. Spinach essence is one of the innovations made in making basic preparations for Aceh Noodles dan Roti Canai,. This innovative product is made as attractive as possible and as complete as possible so that later it can be useful among the wider community. Training on making basic processed spinach essence into aceh cuisine in the village of Curug Wetan was carried out with the hope of providing the latest innovations that will be useful in the future for opening an independent business. The implementation is carried out face-to-face and workshops and events are also equipped with pre-tests and post-tests to measure the understanding of Pkk mothers who attend this training event. Because the significance value is less than 0.05, it proves that the comparison is valid. So, it is hoped that there will be a continuation of this training activity so that Pkk mothers can practice it directly both at home and as a resource to open an independent business.</i></p>

Pendahuluan

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat merupakan kegiatan untuk memperluas wawasan para peserta melalui workshop yang diadakan sehingga dapat bermanfaat bagi para peserta. Dengan



kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini, masyarakat Desa Curug Wetan memperkenalkan masakan Aceh berupa mie aceh dan roti canai mengenai cara pembuatannya. Selain itu tim Pengabdian kepada Masyarakat juga memberikan wawasan baru kepada para peserta yaitu penambahan saripati bayam dalam masakan mie aceh dan roti canai, hal ini merupakan inovasi baru karena belum ada pada penelitian sebelumnya. Aceh memiliki makanan yang sangat khas baik dari rasa, aroma, cara pembuatan, maupun bahan yang digunakan. Makanan yang akan dibahas kali ini adalah “mie aceh, roti canai, dan roti jala”. Mie aceh merupakan salah satu makanan khas dari Aceh (Apriyani, 2022).

Provinsi aceh merupakan salah satu provinsi yang terkenal akan ciri khas dari masakan yang kaya rempah-rempah dikarenakan masakan aceh terpengaruh dari india serta timur tengah dengan demikian masakan aceh memiliki cita rasa tersendiri yang berbeda atau jarang ditemukan di daerah Indonesia lainnya. Masyarakat di aceh sangat berani untuk menggunakan rempah-rempah, oleh karena itu penulis sangat ingin masyarakat luas khususnya Ibu-Ibu Pkk yang berada di Desa Curug Wetan mengetahui bagaimana cara mengolah serta membuat mie aceh dan roti canai.

Masakan mie aceh akan rempah-rempah dan memiliki rasa gurih, pedas, dan sedikit manis. Produk inovatif menggunakan saripati bayam sebagai pewarna alami dalam pembuatan mie. Perbedaan mie pada umumnya dengan mie aceh dalam penggunaan air, dimana mie aceh ini menggunakan saripati bayam sebagai pengganti air. Makanan khas Aceh selanjutnya adalah roti canai. Asal-muasal roti canai ini dari pengaruh makanan negara India. Nama lain dari roti canai yaitu roti maryam. Roti canai ini dapat ditemukan di rumah makan Aceh dan Sumatera Barat di Indonesia. Roti canai biasa disajikan dengan pendampingnya yaitu kuah kari yang teksturnya kental (Trisno & Manalu, 2019). Penggunaan saripati bayam tidak hanya pada mie saja tetapi digunakan juga pada roti canai sebagai penambah aroma, rasa, dan warna dari roti canai.

Oleh karena itu, Pelatihan Pembuatan Olahan Dasar Saripati Bayam menjadi masakan khas Aceh bagi Ibu-Ibu Pkk Desa Curug Wetan dilakukan dengan harapan dapat memberikan wawasan serta bekal untuk Ibu-Ibu Pkk yang mengikuti kegiatan ini. Kelak penulis mengharapkan apa yang telah diberikan mampu membantu untuk membuka usaha mandiri atau untuk makanan yang akan disantap hari-hari. Serta menambah wawasan akan rempah-rempah serta pengetahuan apa saja proses dalam masakan aceh yang kaya akan rempah serta aroma yang khas dari daerah tersebut.

Metode

Implementasinya dilakukan secara workshop di Balai Desa Curug Wetan sebagai tempat yang diakomodasikan oleh Ibu-Ibu Pkk agar acara terlaksanakan dengan baik dan sudah sering dilakukan dalam bentuk pengolahan makanan misalnya kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan di mana kegiatan pengabdian kepada masyarakat dapat dilaksanakan secara daring dan luring, dimana selama masa pandemi covid 19 banyak kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilakukan secara daring seperti kegiatan yang dilakukan oleh (Goeltom et al., 2014; Horn et al., 2021; Hubner et al., 2021; Hubner et al., 2020; Hubner et al., 2021; Pramono et al., 2021; Juliana et al., 2021; Juliana et al., 2021; Pramezwary, et al., 2020; Lemy et al., 2021; Sitorus et al., 2021) dan aktivitas offline yang mulai berkurang seperti aktivitas yang dilakukan oleh Hubner et al., 2021; Juliana et al., 2020; Pramono, 2021; Pramono et al., 2019). Terdapat beberapa tahapan yang dilakukan untuk kegiatan ini, yaitu tahapan persiapan yang dimulai dengan mempersiapkan bahan-bahan, peralatan, pembuatan ppt, pre-test, post-test, dan beberapa video penunjang. Lalu, tahap pelaksanaan, yaitu pelatihan serta pemaparan terkait produk yang akan diolah pada kegiatan ini. Selain pemaparan, instruktur juga mengajak secara langsung Ibu-Ibu Pkk agar dapat mencoba membuat olahan ini agar nantinya bisa langsung diterapkan dirumah. Hal ini memiliki manfaat yakni Topik yang diangkat oleh penulis diharapkan dapat bermanfaat untuk menambah inovasi bagi Ibu-ibu PKK Desa Curug Wetan. Khususnya untuk ibu rumah tangga agar dapat menambah hasil mata pencaharian maupun ilmu memasak. Manfaat bagi pelaksanaan PkM yang paling penting adalah dapat mengabdikan kepada masyarakat dan juga berbagi ilmu serta menjalin silaturahmi.

Hasil dan Pembahasan

Kegiatan Pelatihan Pembuatan Olahan Dasar Saripati Bayam menjadi masakan khas Aceh bagi Ibu-Ibu Pkk Desa Curug Wetan berjalan dengan baik dan sistematis sesuai dengan susunan acara yang sudah dibuat. Pembukaan acara dilakukan dengan pendaftaran daftar hadir lalu dilanjutkan dengan kata sambutan yang diberikan oleh ketua pelaksana serta sambutan dari Ibu Lurah yang turut hadir dalam meramaikan acara ini. Pemaparan materi dan bagaimana cara membuat produk olahan ini dipaparkan oleh satu instruktur yang merupakan mahasiswa tingkat akhir yang sebelumnya sudah melakukan penelitian. Isi dari pemaparan yang disampaikan adalah asal usul masakan, bahan-bahan yang digunakan, pengenalan lebih jauh produk.

Kemudian, untuk menurunkan ketegangan suasana yang berlangsung selama kegiatan ini terlaksana, terdapat sesi tanya jawab, lalu sesi berbincang bagaimana Ibu-Ibu Pkk melakukannya, selama kegiatan Ibu-Ibu mencoba membuat banyak hal-hal yang sangat menarik terutama antusias dari Ibu-Ibu untuk mencoba secara langsung dan juga antusias Ibu-Ibu yang akan membuatnya dirumah untuk makanan hari-hari nantinya. Selama acara berlangsung dibagikannya juga *snackbox* dan air mineral untuk Ibu-Ibu yang hadir guna mengisi asupan sebelum dan sudah acara berlangsung. Lalu, sesi *pre-test* dan *post-test* diberikan sebelum dan sesudah sesi pemaparan materi berlangsung. *Pre-test* digunakan untuk mengukur pemahaman Ibu-Ibu Pkk sebelum pemaparan materi mengenai penampilan diri. *Post-test* digunakan untuk melihat peningkatan pemahaman Ibu-Ibu Pkk setelah dilakukan pemaparan materi.

Adapun sepeleuh pertanyaan yang mewakili keseluruhan materi yang dibawakan dalam Pelatihan Pembuatan Olahan Dasar Saripati Bayam menjadi masakan khas Aceh, sebagai berikut: 1. Bahan apa saja kah yang menjadi dasar dari pembuatan mie? 2. Kenapa dalam proses pembuatan mie menggunakan hanya sedikit air? 3. Bagaimana tekstur adonan mie yang tepat sebelum dilakukan penggilingan? 4. Berapa jenis bayam yang ada di kehidupan sehari-hari? 5. Berikut yang tidak termasuk dalam jenis bayam? 6. Tepung protein apa yang digunakan dalam proses pembuatan mie dan roti canai? 7. Apakah dalam pembuatan roti canai wajib menggunakan ragi? 8. Apa fungsi dari saripati bayam dalam pembuatan mie aceh dan roti canai? 9. Apa nama lain dari bayam jepang? 10. Mengapa bayam jepang yang dipilih sebagai saripati bayam yang digunakan dalam pembuatan mie aceh dan roti canai?

Hasil pengukuran pemahaman dan peningkatan pemahan Ibu-Ibu Pkk Desa Curug Wetan dapat dilihat pada table dibawah ini.

Tabel 1. Perbandingan Nilai Tengah (Mean)

Paired Samples Statistics					
		Mea n	N	Std. Deviation	Std. Error Mean
P air 1	PRE- TEST	82.5 926	27	10.95185	2.10768
	POST- TEST	100. 0000	27	.00000	.00000

Dari data tersebut, terbukti nilai mean antara *pre-test* (82.59) dan *post-test* (100.00) mengalami peningkatan, sehingga adanya peningkatan pemahaman dari sebelum dan sesudah materi sehingga nilai yang diperoleh Ibu-Ibu Pkk memiliki kenaikan yang bagus akan materi yang diberikan. Perbandingan ini akan lebih terbukti jika melihat dari nilai signifikansi dari perbandingan *pre-test* dan *post-test* yang dilakukan. Nilai signifikansinya seperti yang dapat dilihat pada tabel signifikansi di bawah ini:

Tabel 2. Nilai Signifikansi

Paired Samples Test									
		Paired Differences					t	df	Sig. (2-tailed)
		Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean	95% Confidence Interval of the Difference				
					Lower	Upper			
Pair 1	PRETEST - POSTTEST	-17.40741	10.95185	2.10768	-21.73982	-13.07500	-8.259	26	.001

Terdapat pengaruh adanya perbedaan sebelum dan sesudah dilakukannya pemaparan materi karena nilai signifikansi 0,001, < 0,05. Karena nilai signifikansi lebih dari 0,05, maka perbandingan nilai tersebut valid. Acara PkM yang berjudul Pelatihan Pembuatan Olahan Dasar Saripati Bayam menjadi masakan khas Aceh bagi Ibu-Ibu Pkk Desa Curug Wetan ini dapat dikatakan berhasil dengan adanya peningkatan pemahaman peserta sebelum dan sesudah pemaparan materi dalam menjawab *pre-test* dan *post-test* yang disampaikan dan dari hasil jawaban yang diberikan oleh Ibu-Ibu Pkk.

Simpulan

Kesimpulan dari kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat mengenai Pelatihan Pembuatan Olahan Dasar Saripati Bayam menjadi masakan khas Aceh berhasil memberikan tambahan pengetahuan serta wawasan bagaimana cara mengolah mie dari dasar serta cara bagaimana mengolah roti canai. Sehingga, diharapkan ada keberlanjutan dan mempraktikkannya secara langsung agar apa yang telah diberikan berguna nantinya. Tim mendapatkan beberapa poin penting dari hasil *pre-test* dan *post-test* bahwa Ibu-Ibu Pkk di Desa Curug Wetan sangat mudah memahami serta mengikuti apa yang tim arahkan dalam mengolah produk tersebut. Dan antusias dari mereka sangat membantu tim untuk mudah dalam menerangkan materi dan tahap-tahap yang dilakukan dalam acara.



Persiapan sarana dan prasarana yang akan digunakan untuk kegiatan pkm



Tahap registrasi oleh ibu-ibu PKK Desa Curug Wetan



Ibu-ibu PKK Desa Curug Wetan mempraktekan pembuatan mie aceh dan Demo pembuatan mie aceh oleh mahasiswa fakultas pariwisata universitas pelita harapan



Pemberian sertifikat kepada Ibu lurah Desa Curug Wetan

Ucapan Terima Kasih

Tim penulis dan panitia mengucapkan terima kasih kepada pihak LPPM Universitas Pelita Harapan atas kesempatan yang diberikan sehingga dapat melakukan pelatihan ini (PM-088-M/FPar/XI/2022) dalam bentuk Pengabdian kepada Masyarakat.

Referensi

- Apriyani, E. (2022). *Analisis Desain Organisasi Di Waroeng Mie Aceh Jamboe Raya*. 2(6), 1–8.
- Diana Br Keliat, T. K., & Nadapdap, H. J. (2020). Analisis Pengendalian Kualitas Untuk Meminimasi Produk Cacat Pada Bayam Jepang. *Agrika*, 14(2), 94. <https://doi.org/10.31328/ja.v14i2.1357>
- Gardijito, M., Santoso, U., & Nur Utami, N. (2018). *Ragam Kuliner Aceh: Nikmat Yang Sulit Dianggap Remeh*.
- Hubner, Ira B, & Lindy, Amelia, Juliana, J. (2020). Pemanfaatan Bubuk Daun Kelor (Moringa Oleifera) Sebagai Substitusi Dari Tepung Terigu Pada Pembuatan Lidah Kucing. 6(2).
- Hubner, Ira B, Sweet, D., & Joanna, I. (2021). Eggs Martabak Training With Shirataki To Students SMKN 7 Tangerang. *Journal Of Community Service And Engagement (JOCOSAE)*, 01(01), 7–12.
- Hubner, Ira Brunchilda, Irene, N., & Sitorus, B. (2021). Pemanfaatan Sayur Dalam Pembuatan Lasagna Non Daging. *Jurnal Abdimas BSI Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(1), 2–7.
- Hubner, Ira Brunchilda, Juliana, Rudy Pramono, Sandra Maleachi, Deandra Asthyn Pakasi, & Nova Bernedetta Sitorus. (2021). Pelatihan Penggunaan Instagram Dalam Promosi Produk Kuliner. *Ta'Awun*, 1(02), 162–176. <https://doi.org/10.37850/Taawun.V1i02.197>
- Hubner, I. B., Sihombing, S. O., Pramono, R., & Hidayat, J. (2022). Training On Marketing Strategies In The Utilization Of Bamboo Creations As A Resource Of Life As Hotel And Culinary Amenities *Journal of Community Service and Engagement. Journal of Community Service and Engagement (JOCOSAE)*, 2(4), 29–41.
- Juliana, Juliana; Sitorus, Nova Bernedeta; Kristiana, Yustisia; Ardania, Jessica; Natalie, N. (2021). Pengenalan Daya Tarik Wisata Kampung Batu Malakasari Bagi Siswa-Siswi SMK Jakarta Wisata I Jakarta Selatan. *Jurnal Abdimas Berdaya*, 4(021), 82–90.
- Juliana, J., Maleachi, S., Yulius, K. G., & Situmorang, J. (2020). Pelatihan Pembuatan Salad Sayur Hidroponik Dan Cara Pemasaran Yang Tepat Dalam E-Commerce. *Jurnal Abdimas BSI Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(2), 208–216.
- Juliana, Pramezwyary, A., Wowor, W. M., Maleachi, S., & Goeltom, D. R. H. (2020). Pengenalan Dan Pelatihan Mengenai Cloud Kitchen –Small Business Culinary : Dessert Kepada Siswa-Siswi SMA / SMK. *Journal Of Social Responbility Projects By Higher Education Forum*, 1(2), 53–60
- Kadir, S. (2022). *Kuliner Bergizi Berbasis Budaya*.
- Najamudin, M., & Mahendra, B. (n.d.). *PENDAMPINGAN WIRAUSAHA PENGRAJIN MUSIK PANTING P.I.X MUSIK KOTA BANJARMASIN DI MASA COVID 19*. <http://ppjp.ulm.ac.id/journals/index.php/btj/index>
- Pramono, R., Hidayat, J., Dharmawan, C., Sihombing, S. O., & Maleachi, S. (2021). Opportunities For The Development And Promotion Of Traditional Bamboo Craft As. 20(2), 1–14.
- Pramono, R. (2021). Procurement Of Uniform Facilities And Infrastructure As Tourist Attraction For The Keranggan Rural Tourism , South Tangerang City. 01(03), 1–7.
- Pramono, R., & H, Vasco Adato, Juliana, R. (2019). Pelatihan Pemasaran Produk Berbasis Jejaring Media Sosial Kepada Masyarakat Desa Curug Wetan Tangerang. *Prosiding PKM-CSR*, 2.
- Rahmawati, C., Zain, H., Studi Teknik Sipil, P., Studi Ekonomi Pembangunan, P., Abulyatama, U., Blang Bintang Lama, J., & Besar, A. (2018). *PELATIHAN SOFTWARE MENDELEY DALAM PENINGKATAN KUALITAS ARTIKEL ILMIAH BAGI DOSEN*.
- Rosadi, A., Agustian Nur, R., Ridwan, D., & Apriandinata, I. (2022). *Pelatihan Penulisan dan Publikasi Artikel Pengabdian Kepada Masyarakat Pada Mahasiswa*. 3, 125–130.
- Sihombing, S. O., Pramono, R., & Hidayat, J. (2020). Training On Commercialization Of Indonesian-Japanese Bamboo-Batik Crafts For Business Partner Sahabat Bambu Yogyakarta. 4(2), 105–114
- Siregar, N., Lubis, K., & Mahda, N. (2020). PKM PADA USAHA KERIPIK PISANG NANGKA DESA LIMAU MANIS KECAMATAN TANJUNG MORAWA KABUPATEN DELI SERDANG. *Pelita Masyarakat*, 2(1), 37–43. <https://doi.org/10.31289/pelitamasyarakat.v2i1.4194>
- Sudarmanto, E., Revida, E., Zaman, N., & Purba, S. (2020). *Konsep Dasar Pengabdian Kepada Masyarakat: Pembangunan dan Pemberdayaan*.

- Wahed, A. (2020). *SEMINAR NASIONAL HASIL PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT Pelatihan Penulisan Artikel Ilmiah Dan Manajemen Referensi.*
- Wahed, A., Mus, S., & Nurochman, A. (2020). *PKM Pelatihan Penulisan dan Publikasi Artikel Ilmiah Online bagi Mahasiswa Semester Akhir.*