

## Pelatihan Pembuatan Makanan *Yōshoku* Sebagai Ide Bisnis UMKM Kepada SML UMKM Centre

Nonot Yuliantoro<sup>1</sup>, Vriandi Hapsara<sup>2</sup>, Wilhelmina Rosse Marisca Gajeng<sup>3</sup>, Farabi Rezky Trihandono<sup>4</sup>, Maudy Sausan Chaiyadi<sup>5</sup>

<sup>1-5</sup>Universitas Pelita Harapan, Tangerang, Indonesia, email: [champagnemaudi@gmail.com](mailto:champagnemaudi@gmail.com)



Informasi artikel	ABSTRAK
<p><b>Sejarah artikel</b></p> <p>Diterima : 23 Desember 2023</p> <p>Revisi : 02 Januari 2024</p> <p>Dipublikasikan : 15 Januari 2024</p> <p><b>Kata kunci:</b></p> <p>Pengabdian kepada Masyarakat UMKM</p> <p><i>Yōshoku</i></p> <p><i>Alfredo Gyoza</i></p> <p><i>Nanban Chicken Rice Bowl</i></p>	<p>Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) dilaksanakan dengan tujuan untuk meningkatkan kepedulian terhadap masyarakat dengan memberikan pengetahuan dan keterampilan yang bermanfaat. Kegiatan PkM kali ini ditujukan kepada SML UMKM Centre yang merupakan fasilitas pengembangan usaha yang dibangun oleh Sinar Mas Land. SML UMKM Centre menyediakan berbagai fasilitas untuk mendukung perkembangan bisnis UMKM. Dalam kegiatan PkM ini, tim pelaksana akan menyelenggarakan pelatihan pembuatan makanan <i>Yōshoku</i> yaitu kuliner Jepang yang menggabungkan cita rasa Jepang dan Barat. Pelatihan ini bertujuan untuk memberikan pengetahuan mengenai menu makanan <i>Yōshoku</i> sebagai ide untuk memulai bisnis makanan UMKM bagi komunitas SML UMKM Centre, yaitu <i>Alfredo Gyoza</i> dan <i>Nanban Chicken Rice Bowl</i>. Tim pelaksana akan memberikan presentasi rinci mengenai makanan yang akan dibuat, termasuk penjelasan mendalam tentang resep-resep yang akan digunakan serta tahapan pembuatannya. Dengan diselenggarakannya pelatihan ini, diharapkan dapat memberikan kesempatan bagi para peserta untuk berkreasi dalam menciptakan hidangan <i>Yōshoku</i> sebagai peluang baru dalam usaha kuliner.</p>
<p><b>Keywords:</b></p> <p>Community Service</p> <p>SME</p> <p><i>Yōshoku</i></p> <p><i>Alfredo Gyoza</i></p> <p><i>Nanban Chicken Rice Bowl</i></p>	<p><b>ABSTRACT</b></p> <p><b>Training on Making <i>Yōshoku</i> Cuisine as SME Business Idea for SML UMKM Centre</b></p> <p>Community Service (PkM) is carried out with the aim of raising awareness and providing beneficial knowledge and skills to the community. This PkM activity is directed towards the SML UMKM Centre, a business development facility established by Sinar Mas Land. SML UMKM Centre provides various facilities to support the development of SMEs. In this PkM activity, the executing team will conduct training on making <i>Yōshoku</i> cuisine, a fusion of Japanese and Western flavors. The training aims to provide knowledge about <i>Yōshoku</i> food menus as ideas for starting SME food businesses for the SML UMKM Centre community, namely <i>Alfredo Gyoza</i> and <i>Nanban Chicken Rice Bowl</i>. The executing team will deliver detailed presentations on the foods to be made, including in-depth explanations of the recipes to be used and the stages of preparation. By organizing this training, it is expected to provide an opportunity for participants to be creative in creating <i>Yōshoku</i> dishes as a new opportunity in the culinary business.</p>

### Pendahuluan

Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) merupakan kegiatan yang diselenggarakan untuk meningkatkan kepedulian masyarakat dengan memberikan pengetahuan dan keterampilan yang



bermanfaat. Kegiatan PkM kali ini akan dilaksanakan kepada *Small, Medium, Large* (SML) UMKM *Centre* yang merupakan fasilitas pengembangan usaha yang dibangun oleh Sinar Mas Land.

SML UMKM *Centre* berlokasi di sektor 1-3 BSD City, Rawa Buntu, Serpong, Tangerang Selatan dan berjarak 24 km dari Universitas Pelita Harapan. SML UMKM *Centre* telah diresmikan oleh Wali Kota Benyamin Davnie untuk menyediakan berbagai fasilitas untuk mendukung perkembangan bisnis UMKM melalui berbagai kegiatan termasuk pelatihan, klinik UMKM, galeri UMKM, situs pemasaran digital, promosi, dan pemasaran bagi para pelaku UMKM. Hadirnya SML UMKM *Centre* merupakan wujud dukungan perusahaan dalam mendukung pemulihan ekonomi di Indonesia dengan memberikan bantuan kepada para pelaku UMKM (*Bina UMKM, Sinar Mas Land Luncurkan SML UMKM Centre*, 2021).

Kuliner merupakan sebuah bidang yang berkembang secara inovatif dan dinamis karena mampu menggambarkan ragam kebudayaan melalui kuliner (Debby et al., 2022). Jepang merupakan sebuah negara di Asia bagian Timur yang memiliki kekayaan kuliner yang sangat khas dan beragam (Rizqita, 2021). Pengaruh makanan Jepang telah menyebar dengan cepat dan melibatkan berbagai bidang termasuk bidang kuliner. Makanan Jepang selalu menjadi pilihan makanan yang populer di dunia karena kekayaan akan tradisinya. Makanan Jepang juga dikenal dengan tata cara penyajiannya yang detail dan sangat diperhatikan, memiliki bahan dasar makanan yang memiliki kualitas yang tinggi, pengolahan yang baik untuk mempertahankan gizi dari bahan dasarnya (Tri Mulya et al., 2019). Karakteristik yang dimiliki oleh makanan Jepang tersebut menjadikannya jati diri yang kuat dalam dunia kuliner internasional (Amalijah & Fredy, 2023). Dalam skala internasional, makanan Jepang dipandang sebagai alat diplomasi negara Jepang karena kepopulerannya (Nurasdi, 2019). Makanan Jepang sendiri juga sangat berkembang di Indonesia dan memiliki banyak peminat (Aprilyani, 2023).

Bisnis kuliner selalu menjadi pilihan dalam membuat sebuah usaha karena memiliki peluang usaha yang paling menjanjikan. Kegiatan usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) merupakan sektor usaha yang memiliki potensi untuk tumbuh dan tetap stabil dalam ekoomi nasional. UMKM menjadi *platform* yang efektif untuk menciptakan lapangan kerja, sesuai dengan perencanaan yang dilakukan oleh pemerintah, swasta, dan pelaku usaha individu (Halim, 2020). Bisnis kuliner merupakan salah satu jenis UMKM yang tidak akan hilang selamanya. Sandiaga selaku Menteri Parekras (Pariwisata dan Ekonomi Kreatif) Republik Indonesia menyatakan bahwa industri kuliner memiliki peran penting dalam mendorong kebangkitan sektor kreatif di Indonesia (Nurmala et al., 2022).

Meskipun bisnis kuliner merupakan usaha yang menjanjikan dan memberikan kontribusi signifikan terhadap perekonomian, namun bisnis ini juga terdapat banyak tantangan, salah satunya adalah inovasi produk (Garnasih & Suryatiningsih, 2019). Kemampuan setiap pengusaha dalam menciptakan inovasi produk merupakan hal penting yang menjadi tantangan pada setiap pengusaha (Yuliana & Kristiana, 2021). Dalam mempertahankan keberlangsungan usaha, setiap pengusaha harus mampu meningkatkan kompetensi usahanya agar tidak kalah dalam persaingan (Kurniawan & Yun, 2018).

Pada kegiatan PkM ini, tim pelaksana telah menyelenggarakan pelatihan pembuatan makanan *Yōshoku* atau makanan bergaya *Japanese* dan *Western* (Aulia, 2023). *Yōshoku* adalah kuliner Jepang yang bergaya Barat dan dimodifikasi untuk cocok dengan preferensi orang Jepang atau dapat disebut dengan makanan fusi antara negara Jepang dan Barat. *Yōshoku* menghadirkan berbagai macam makanan yang kini sering dikonsumsi oleh masyarakat di dunia (Cahyana, 2020). Dengan sejarahnya yang sudah lebih dari seratus tahun, hidangan *Yōshoku* tetap menjadi pilihan makanan yang populer baik untuk orang dewasa maupun anak-anak di Jepang sampai saat ini (Lealand, 2021). Pada hidangan *Yōshoku*, bahan-bahan yang digunakan adalah bahan yang umum sehingga dapat dinikmati oleh semua orang dan mudah untuk dibuat ulang (*Yoshoku: The Much-Loved Marriage of Japanese and Western Cuisines*, 2023).

Dari uraian tersebut, maka tujuan dari penyelenggaraan kegiatan ini adalah untuk memberikan edukasi kepada komunitas SML UMKM *Centre* mengenai beberapa menu makanan *Yōshoku* yang dapat dijadikan sebagai ide untuk memulai bisnis makanan dan membuat inovasi usaha UMKM. Pelatihan ini akan berfokus kepada ide-ide makanan dari tema *Yōshoku* yang dapat dijadikan sebagai ide bisnis UMKM bagi komunitas SML UMKM *Centre*.

Tim pelaksana akan memberikan presentasi rinci mengenai makanan yang akan dibuat, termasuk penjelasan mendalam tentang resep-resep yang akan digunakan serta tahapan pembuatannya. Dalam

kegiatan PkM ini, menu yang akan didemonstrasikan adalah *Alfredo Gyoza* dan *Nanban Chicken Rice Bowl*. Setiap menu akan dijelaskan mengenai biaya yang dibutuhkan untuk membuat setiap menu, harga jual yang dapat diperoleh, bahan-bahan yang dibutuhkan, substitusi bahan, dan metode pembuatan mulai dari persiapan hingga penyajian akhir.

Menu pertama adalah *Alfredo Gyoza* yang merupakan hidangan camilan pangsit khas Jepang yang berisikan campuran daging ayam cincang dan sayuran, serta disajikan dengan saus *alfredo* khas Italia yang memberikan sentuhan unik pada hidangan ini.

*Nanban Chicken* adalah hidangan *main course* bergaya *Yōshoku* yang merupakan potongan ayam yang digoreng dan dibalur dengan saus *nanban* khas Jepang dan disajikan dengan saus *tartar* khas Prancis. Pada pelatihan ini, *Nanban Chicken* akan disajikan dengan nasi putih dan dalam bentuk *rice bowl*, sehingga menu ini disebut dengan *Nanban Chicken Rice Bowl*. Peserta akan mempelajari cara membuat *nanban chicken* dengan cita rasa yang otentik dan penampilan yang menarik.

Permasalahan yang diidentifikasi di SML UMKM Centre adalah kurangnya pemahaman yang luas tentang hidangan *Yōshoku* sebagai potensi ide bisnis UMKM dengan modal yang terjangkau. Dengan penyelenggaraan kegiatan ini, diharapkan pelatihan tersebut dapat memberikan pengetahuan dan keterampilan yang mendorong setiap peserta untuk berkreasi di masa depan. Tidak hanya dalam konteks makanan Jepang secara umum, tetapi juga khususnya dalam menciptakan hidangan *Yōshoku*. Selain itu, pengetahuan yang diperoleh juga diharapkan dapat menjadi peluang baru untuk memulai usaha, terutama dalam sektor kuliner. Melalui pelatihan ini, peserta akan mendapatkan pemahaman mendalam tentang dua hidangan khas yang akan dipraktikkan. Tim pelaksana akan memastikan bahwa setiap peserta akan mendapatkan pengetahuan dan keterampilan dalam membangun bisnis makanan UMKM hidangan *Yōshoku*.

## Metode

Tim pelaksana melakukan observasi dan survei langsung ke lokasi komunitas SML UMKM Centre dan melakukan wawancara kepada Ibu Megawati sebagai koordinator dari SML UMKM Centre untuk melihat dan mengetahui kondisi dari komunitas SML UMKM Centre serta permasalahan yang sedang dihadapi oleh komunitas tersebut. Dengan mengetahui permasalahan yang sedang dialami dan kebutuhan komunitas, maka tim pelaksana akan memberikan bantuan melalui penyelenggaraan kegiatan PkM ini. Kemudian, tim pelaksana dan pihak komunitas juga menentukan tanggal untuk pelaksanaan kegiatan serta menjelaskan tentang kegiatan PkM yang akan dijalankan. Kegiatan PkM ini akan dilaksanakan pada tanggal 9 November 2023 pukul 14.30 WIB di *Ocean Park BSD City*.

Dalam proses persiapan kegiatan PkM, tim pelaksana mulai menyiapkan kebutuhan untuk pelaksanaan kegiatan PkM. Tim pelaksana mulai membuat desain poster dan *banner*, membuat *recipe form* dan *costing*, mencetak *banner*, mencetak *recipe form* dan *costing*, menyiapkan *souvenir*, menyiapkan peralatan yang digunakan, dan membeli bahan-bahan yang dibutuhkan untuk membuat menu makanan yang dipraktikkan.

Pada kegiatan pelatihan, tim pelaksana akan memberikan presentasi mengenai hidangan *Yōshoku*, cara pembuatan *Alfredo gyoza* dan *Nanban Chicken Rice Bowl* dengan bahan-bahan yang mudah ditemui. Tim pelaksana akan membagikan *pre-test form* terlebih dahulu untuk melihat pengetahuan para peserta mengenai hidangan yang akan dipresentasikan. Kemudian, setiap peserta akan ikut membuat menu yang dipresentasikan dengan bahan-bahan yang telah disediakan oleh tim pelaksana. Setelah presentasi selesai, tim pelaksana akan membagikan *post-test form* untuk melihat apakah para peserta telah memahami pelatihan yang diberikan. Untuk menilai kesuksesan pelaksanaan kegiatan PkM, setiap peserta juga akan mengisi *feedback form* yang dibagikan oleh tim pelaksana.

## Hasil dan Pembahasan

Kegiatan PkM ini akan membawakan materi mengenai pelatihan pembuatan makanan *Yōshoku* sebagai ide bisnis UMKM. Peserta dari kegiatan pelatihan ini adalah para anggota dari komunitas SML UMKM Centre yang akan mengikuti langsung pembuatan makanan yang didemonstrasikan. Jalannya kegiatan PkM ini akan dilaksanakan sesuai dengan *rundown* kegiatan yang telah dibuat. Pada sebelum kegiatan praktek membuat makanan berlangsung, peserta akan mengisi *pre-test form* dan *post-test form* setelah selesai praktek membuat makanan.

Jumlah peserta yang mengikuti kegiatan ini adalah 12 orang sehingga akan dibagi ke 4 kelompok dengan beranggotakan masing-masing 3 orang. Setiap peserta akan bekerja sama dalam kelompok dan membuat setiap hidangan yang didemonstrasikan. Setelah proses pembuatan makanan selesai, peserta akan mendapatkan *souvenir* berupa piring, sertifikat, dan *snack*. Kemudian setiap peserta akan mengisi *feedback form* yang telah dibagi oleh tim pelaksana setelah kegiatan selesai. Para peserta akan memberikan respon mengenai apakah materi yang dibawakan selama pelatihan mudah dipahami dan bermanfaat, serta masukan untuk materi dari kegiatan pelatihan.

Gambar 1. Pembuatan *Alfredo Gyoza*



Sumber: Hasil Olahan Data (2023)

Gambar 2. Pembuatan *Nanban Chicken Rice Bowl*



Sumber: Hasil Olahan Data (2023)

Hasil dari kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat berjudul “Pelatihan Pembuatan Makanan *Yōshoku* Sebagai Ide Bisnis UMKM Kepada SML UMKM Centre” dapat dilihat melalui perkembangan pemahaman peserta pelatihan sebelum dan setelah pemaparan materi. Hal ini dilihat melalui hasil kuesioner *Pre-Test Form* dan *Post-Test Form* yang harus diisi oleh setiap peserta dan telah diisi oleh 12 peserta. Berikut adalah hasil kuesioner *Pre-Test Form* dan *Post-Test Form*:

Tabel 1. Apakah Bapak/Ibu pernah mendengar hidangan *Yōshoku*?

Jawaban	Responden <i>Pre-Test</i>	%	Responden <i>Post-Test</i>	%
Ya	1	8,3%	12	100%
Tidak	11	91,7%	-	-

Sumber: Hasil Olahan Data (2023)

Pertanyaan pertama adalah “Apakah Bapak/Ibu pernah mendengar hidangan *Yōshoku*?”. Berdasarkan hasil *pre-test*, terdapat 8,3% peserta (1 peserta) menjawab ‘Ya’ dan terdapat 91,7% peserta (11 peserta) menjawab ‘Tidak’. Maka dari itu, dapat disimpulkan bahwa hampir seluruh peserta belum mengenal hidangan *Yōshoku* sebelum pemaparan materi. Berdasarkan hasil *post-test*,



100% peserta (12 peserta) menjawab ‘Ya’. Hal ini menunjukkan bahwa seluruh peserta sudah mengenal hidangan *Yōshoku* setelah materi disampaikan.

Tabel 2. Apa itu hidangan *Yōshoku*?

Jawaban	Responden <i>Pre-Test</i>	%	Responden <i>Post-Test</i>	%
Hidangan Jepang yang mengadaptasi gaya masakan Barat	3	25%	12	100%
Makanan tradisional Jepang	9	75%	-	-

Sumber: Hasil Olahan Data (2023)

Pertanyaan kedua adalah “Apa itu hidangan *Yōshoku*?” dengan jawaban yang benar adalah pilihan pertama (a). Berdasarkan hasil *pre-test*, terdapat 25% peserta (3 peserta) menjawab pilihan pertama (a) dan terdapat 75% peserta (9 peserta) menjawab pilihan kedua (b). Maka dari itu, dapat disimpulkan bahwa mayoritas peserta belum mengetahui apa itu hidangan *Yōshoku*. Berdasarkan hasil *post-test*, 100% peserta (12 peserta) menjawab pilihan pertama (a). Hal ini menunjukkan bahwa seluruh peserta sudah mengetahui apa itu hidangan *Yōshoku* setelah materi disampaikan.

Tabel 3. Apakah Bapak/Ibu pernah membuat hidangan *Alfredo Gyoza*?

Jawaban	Responden <i>Pre-Test</i>	%	Responden <i>Post-Test</i>	%
Ya	-	-	12	100%
Tidak	12	100%	-	-

Sumber: Hasil Olahan Data (2023)

Pertanyaan ketiga adalah “Apakah Bapak/Ibu pernah membuat hidangan *Alfredo Gyoza*?”. Berdasarkan hasil *pre-test*, terdapat 100% peserta (12 peserta) menjawab ‘Tidak’. Maka dari itu, dapat disimpulkan bahwa seluruh peserta belum pernah membuat hidangan *Alfredo Gyoza* sebelum pemaparan materi. Berdasarkan hasil *post-test*, 100% peserta (12 peserta) menjawab ‘Ya’. Hal ini menunjukkan bahwa seluruh peserta sudah pernah membuat hidangan *Alfredo Gyoza* setelah materi disampaikan.

Tabel 4. Apakah Bapak/Ibu pernah membuat hidangan *Nanban Chicken Rice Bowl*?

Jawaban	Responden <i>Pre-Test</i>	%	Responden <i>Post-Test</i>	%
Ya	1	8,3%	12	100%
Tidak	11	91,7%	-	-

Sumber: Hasil Olahan Data (2023)

Pertanyaan keempat adalah “Apakah Bapak/Ibu pernah membuat hidangan *Nanban Chicken Rice Bowl*?”. Berdasarkan hasil *pre-test*, terdapat 100% peserta (12 peserta) menjawab ‘Tidak’. Maka dari itu, dapat disimpulkan bahwa seluruh peserta belum pernah membuat hidangan *Nanban Chicken Rice Bowl* sebelum pemaparan materi. Berdasarkan hasil *post-test*, 100% peserta (12 peserta) menjawab ‘Ya’. Hal ini menunjukkan bahwa seluruh peserta sudah pernah membuat hidangan *Nanban Chicken Rice Bowl* setelah materi disampaikan.

Tabel 5. Tepung apakah yang digunakan untuk melapisi ayam dalam hidangan *Nanban Chicken Rice Bowl*?

Jawaban	Responden <i>Pre-Test</i>	%	Responden <i>Post-Test</i>	%
Tepung Terigu	8	66,7%	1	8,3%
Tepung Maizena	4	33,3%	11	91,7%

Sumber: Hasil Olahan Data (2023)

Pertanyaan kelima adalah “Tepung apakah yang digunakan untuk melapisi ayam dalam hidangan *Nanban Chicken Rice Bowl*?” dengan jawaban yang benar adalah pilihan kedua (b). Berdasarkan hasil *pre-test*, terdapat 66,7% peserta (8 peserta) menjawab pilihan pertama (a) dan terdapat 33,3% peserta (4 peserta) menjawab pilihan kedua (b). Maka dari itu, dapat disimpulkan bahwa mayoritas peserta belum mengetahui jenis tepung yang digunakan untuk melapisi ayam dalam hidangan *Nanban Chicken Rice Bowl*. Berdasarkan hasil *post-test*, 8,3% peserta (1 peserta) menjawab pilihan pertama (a) dan 91,7% peserta (11 peserta) menjawab pilihan kedua (b). Hal ini menunjukkan bahwa mayoritas peserta sudah mengetahui jenis tepung yang digunakan untuk melapisi ayam dalam hidangan.

Tabel 6. Apa saja bahan-bahan yang digunakan dalam membuat saus *Nanban*?

Jawaban	Responden <i>Pre-Test</i>	%	Responden <i>Post-Test</i>	%
Saus Tomat, Kecap Asin, Kaldu Ayam	1	8,3%	-	-
Kecap Asin, Cuka Beras, Gula	11	91,7%	12	100%
Kecap Asin, <i>Dashi</i> , Air Lemon	5	41,7%	-	-

Sumber: Hasil Olahan Data (2023)

Pertanyaan keenam adalah “Apa saja bahan-bahan yang digunakan dalam membuat saus *Nanban*?” dengan jawaban yang benar adalah pilihan kedua (b). Berdasarkan hasil *pre-test*, terdapat 33,3% peserta (4 peserta) menjawab pilihan pertama (a), 25% peserta (3 peserta) menjawab pilihan kedua (b), dan 41,7% peserta (5 peserta) menjawab pilihan ketiga (c). Maka dari itu, dapat disimpulkan bahwa mayoritas peserta belum mengetahui bahan-bahan yang digunakan dalam membuat saus *Nanban*. Berdasarkan hasil *post-test*, 100% peserta (12 peserta) menjawab pilihan kedua (b). Hal ini menunjukkan bahwa mayoritas peserta sudah mengetahui bahan-bahan yang digunakan dalam membuat saus *Nanban*.

Tabel 7. Apakah saus yang disajikan selain saus *Nanban* dalam *Nanban Chicken*?

Jawaban	Responden <i>Pre-Test</i>	%	Responden <i>Post-Test</i>	%
Saus <i>Tartar</i>	4	33,3%	12	100%
Saus <i>Caesar</i>	7	58,3%	-	-
Saus <i>Ranch</i>	1	8,3%	-	-

Sumber: Hasil Olahan Data (2023)

Pertanyaan ketujuh adalah “Apakah saus yang disajikan selain saus *Nanban* dalam *Nanban Chicken*?” dengan jawaban yang benar adalah pilihan pertama (a). Berdasarkan hasil *pre-test*, terdapat 33,3% peserta (4 peserta) menjawab pilihan pertama (a), 58,4% peserta (7 peserta) menjawab pilihan kedua (b), dan 8,3% peserta (1 peserta) menjawab pilihan ketiga (c). Maka dari itu, dapat disimpulkan bahwa mayoritas peserta belum mengetahui saus lain yang disajikan dalam *Nanban Chicken*. Berdasarkan hasil *post-test*, 100% peserta (12 peserta) menjawab pilihan pertama (a). Hal ini menunjukkan bahwa seluruh peserta sudah mengetahui saus lain yang disajikan dalam *Nanban Chicken*.

Tabel 8. Apakah isian yang digunakan untuk membuat *gyoza* dalam hidangan *Alfredo Gyoza*?

Jawaban	Responden <i>Pre-Test</i>	%	Responden <i>Post-Test</i>	%
Ayam Giling, Sawi Putih, Daun Bawang	5	41,7%	12	100%
Sapi Giling, Sawi Putih, Bawang Putih	4	33,3%	-	-

Dada Ayam, Daun Bawang, Parsley	3	8,3%	-	-
---------------------------------	---	------	---	---

Sumber: Hasil Olahan Data (2023)

Pertanyaan kedelapan adalah “Apakah isian yang digunakan untuk membuat *gyoza* dalam hidangan *Alfredo Gyoza*?” dengan jawaban yang benar adalah pilihan pertama (a). Berdasarkan hasil *pre-test*, terdapat 41,7% peserta (5 peserta) menjawab pilihan pertama (a), 33,3% peserta (4 peserta) menjawab pilihan kedua (b), dan 25% peserta (3 peserta) menjawab pilihan ketiga (c). Maka dari itu, dapat disimpulkan bahwa mayoritas peserta sudah mengetahui isian yang digunakan untuk membuat *gyoza* dalam hidangan *Alfredo Gyoza*. Berdasarkan hasil *post-test*, 100% peserta (12 peserta) menjawab pilihan pertama (a). Hal ini menunjukkan bahwa seluruh peserta sudah mengetahui isian yang digunakan untuk membuat *gyoza* dalam hidangan *Alfredo Gyoza*.

Tabel 9. Bagaimana cara mempersiapkan kulit *gyoza* sebelum melipatnya?

Jawaban	Responden <i>Pre-Test</i>	%	Responden <i>Post-Test</i>	%
Memanggang kulit sebentar	4	33,3%	-	-
Membasahi tepi kulit	8	68,7%	12	100%

Sumber: Hasil Olahan Data (2023)

Pertanyaan kesembilan adalah “Bagaimana cara mempersiapkan kulit *gyoza* sebelum melipatnya?” dengan jawaban yang benar adalah pilihan kedua (b). Berdasarkan hasil *pre-test*, terdapat 33,3% peserta (4 peserta) menjawab pilihan pertama (a) dan 68,7% peserta (8 peserta) menjawab pilihan kedua (b). Maka dari itu, dapat disimpulkan bahwa mayoritas peserta sudah mengetahui cara mempersiapkan kulit *gyoza* sebelum melipatnya. Berdasarkan hasil *post-test*, 100% peserta (12 peserta) menjawab pilihan kedua (b). Hal ini menunjukkan bahwa seluruh peserta sudah mengetahui cara mempersiapkan kulit *gyoza* sebelum melipatnya.

Tabel 10. Apa saja bahan-bahan yang digunakan untuk membuat saus *Alfredo*?

Jawaban	Responden <i>Pre-Test</i>	%	Responden <i>Post-Test</i>	%
Mayones, Minyak Zaitun, Tepung Terigu, Daun Bawang	3	25%	-	-
Susu, Tepung Maizena, Bawang Bombay, Parsley	4	33,3%	12	100%
Bawang Putih, Susu, Mentega, Oregano	5	41,7%	-	-

Sumber: Hasil Olahan Data (2023)

Pertanyaan terakhir adalah “Apa saja bahan-bahan yang digunakan untuk membuat saus *Alfredo*?” dengan jawaban yang benar adalah pilihan kedua (b). Berdasarkan hasil *pre-test*, terdapat 25% peserta (3 peserta) menjawab pilihan pertama (a), 33,3% peserta (4 peserta) menjawab pilihan kedua (b), dan 41,7% peserta (5 peserta) menjawab pilihan ketiga (c). Maka dari itu, dapat disimpulkan bahwa mayoritas peserta belum mengetahui bahan-bahan yang digunakan untuk membuat saus *Alfredo*. Berdasarkan hasil *post-test*, 100% peserta (12 peserta) menjawab pilihan kedua (b). Hal ini menunjukkan bahwa seluruh peserta sudah mengetahui bahan-bahan yang digunakan untuk membuat saus *Alfredo*.

Untuk menilai tingkat kepuasan dan tingkat pemahaman setiap peserta dalam pelaksanaan kegiatan ini, tim pelaksana memberikan formulir *feedback* kepada setiap peserta untuk diisi. Formulir *feedback* digunakan untuk mengumpulkan pendapat, tanggapan, dan evaluasi dari peserta terkait pelatihan yang telah dilaksanakan. Penilaian formulir *feedback* menggunakan skala *likert* 1-5 yaitu 1 (Sangat Tidak Setuju), 2 (Tidak Setuju), 3 (Netral), 4 (Setuju), dan 5 (Sangat Setuju). Hasil dari kuesioner formulir *feedback* adalah sebagai berikut:

Tabel 11. Hasil *Feedback Form*

Pernyataan	Jumlah Responden	1 (STS)	2 (TS)	3 (N)	4 (S)	5 (SS)
Materi yang dibawakan dapat dimengerti oleh para peserta.	12	-	-	-	-	12 (100%)
Acara pelatihan berjalan sesuai dengan jadwal.	12	-	-	1 (8,3%)	5 (41,7%)	6 (50%)
Ketersediaan bahan pelatihan dan sumber daya lainnya terpenuhi dengan baik.	12	-	-	-	-	12 (100%)
Pelatihan ini memberikan wawasan baru tentang potensi bisnis UMKM dalam makanan <i>Yōshoku</i> .	12	-	-	-	-	12 (100%)
Pelatihan ini bermanfaat dalam meningkatkan pengetahuan Anda tentang pembuatan makanan <i>Yōshoku</i> .	12	-	-	-	-	12 (100%)
Pelatihan ini memberikan motivasi untuk mengimplementasikan ide bisnis <i>Yōshoku</i> .	12	-	-	-	-	12 (100%)

Sumber: Hasil Olahan Data (2023)

Pernyataan pertama adalah “Materi yang dibawakan dapat dimengerti oleh para peserta”. Hasil penelitian menunjukkan bahwa seluruh peserta sangat setuju terhadap pernyataan tersebut, sehingga dapat disimpulkan bahwa seluruh peserta dapat menangkap materi pelatihan dengan baik.

Pernyataan kedua adalah “Acara pelatihan berjalan sesuai dengan jadwal”. Hasil penilaian menunjukkan bahwa 1 peserta bersikap netral, 5 peserta setuju, dan 6 peserta lainnya sangat setuju terhadap pernyataan tersebut, sehingga dapat disimpulkan hampir seluruh peserta setuju bahwa acara pelatihan berjalan sesuai dengan jadwal yang dibuat.

Pernyataan ketiga adalah “Ketersediaan bahan pelatihan dan sumber daya lainnya terpenuhi dengan baik”. Hasil penilaian menunjukkan bahwa seluruh peserta sangat setuju terhadap pernyataan tersebut, sehingga dapat disimpulkan bahwa ketersediaan bahan pelatihan dan sumber daya lainnya terpenuhi dengan baik pada saat pelatihan.

Pernyataan keempat adalah “Pelatihan memberikan wawasan baru tentang potensi bisnis UMKM dalam bidang makanan *Yōshoku*”. Hasil penilaian menunjukkan bahwa seluruh peserta sangat setuju terhadap pernyataan tersebut, sehingga dapat disimpulkan bahwa pelatihan ini memberikan wawasan baru kepada setiap peserta mengenai potensi bisnis UMKM dalam bidang makanan *Yōshoku*.

Pernyataan kelima adalah “Pelatihan ini bermanfaat dalam meningkatkan pengetahuan Anda tentang pembuatan makanan *Yōshoku*.” Hasil penilaian menunjukkan bahwa seluruh peserta sangat



setuju terhadap pernyataan tersebut, sehingga dapat disimpulkan bahwa pelatihan yang dibawakan bermanfaat dalam meningkatkan pengetahuan setiap peserta mengenai pembuatan makanan *Yōshoku*

### Simpulan

Melalui kegiatan PkM yang berjudul “Pelatihan Pembuatan Makanan *Yōshoku* Sebagai Ide Bisnis UMKM Kepada SML UMKM Centre”, dapat disimpulkan bahwa acara ini telah berjalan sukses dan lancar. Kegiatan pelatihan ini diadakan dengan tujuan untuk memberikan pengetahuan baru mengenai makanan *Yōshoku* dan memberikan inspirasi bagi setiap peserta dari komunitas SML UMKM Centre untuk membuka bisnis UMKM yang menjual makanan bertemakan *Yōshoku* yaitu *Alfredo Gyoza* dan *Nanban Chicken Rice Bowl*. Berdasarkan hasil kuesioner yang telah diisi oleh peserta menunjukkan bahwa kegiatan PkM ini berhasil meningkatkan pengetahuan dan wawasan mereka terkait pembuatan makanan *Yōshoku*. Hal ini menciptakan dampak positif dengan memberikan dorongan inspiratif bagi peserta untuk lebih aktif dan kreatif dalam mengembangkan usaha mereka.

### Referensi

- Amalijah, E., & Fredy, M. (2023). Pemetaan Restoran Jepang dan Kuliner Milenial di Surabaya. *Jurnal Sakura : Sastra, Bahasa, Kebudayaan Dan Pranata Jepang*, 5(1), 169. <https://doi.org/10.24843/js.2023.v05.i01.p10>
- Aprilyani, J. (2023). Industri Kuliner Jepang Semakin Digemari di Indonesia. *Kontan*.
- Aulia, L. (2023). *Diplomasi Nasi Goreng "Omurice" Menyelimuti Jepang dan Korsel*. Kompas.
- Bina UMKM, Sinar Mas Land Luncurkan SML UMKM Centre. (2021). Sinarmas Land. <https://www.sinarmasland.com/news/bina-umkm-sinar-mas-land-luncurkan-sml-umkm-centre>
- Cahyana, L. (2020). *Diakui UNESCO, Kuliner Jepang Ini Hampir Tak Berubah Setelah 200 Tahun*. Tempo. <https://travel.tempo.co/read/1372639/diakui-unesco-kuliner-jepang-ini-hampir-tak-berubah-setelah-200-tahun>
- Debby, Yasmin, F., & Afrilia, R. (2022). Gastrodiplomacy Budaya Melalui Makanan Jepang di Restoran Ramen Seirock-Ya. *Jurnal Ilmiah Indonesia*, 7(8). <https://jurnal.syntaxliterate.co.id/index.php/syntax-literate/article/view/9320/5301>
- Garnasih, R. L., & Suryatiningsih, D. (2019). GATR Journal of Business and Economics Review. *GATR Journal of Business and Economics Review*, 4(3), 1–9. <https://doi.org/10.35609/jber.2019.4.3>
- Halim, A. (2020). Pengaruh Pertumbuhan Usaha Mikro, Kecil Dan Menengah Terhadap Pertumbuhan Ekonomi Kabupaten Mamuju. *Jurnal Ilmiah Ekonomi Pembangunan*, 1(2), 157–172. <https://stiemmamuju.e-journal.id/GJIEP/article/view/39>
- Kurniawan, A., & Yun, Y. (2018). Relationship Between Business Competence And Business Survival Of Culinary Business In Bandung. *MIMBAR : Jurnal Sosial Dan Pembangunan*, 34(1), 147–157. <https://doi.org/10.29313/mimbar.v34i1.3255>
- Lealand, C. (2021). *What is Yoshoku and How to Make It?* Japan Objects.
- Nurasdi, A. F. (2019). *Upaya Jepang Dalam Perdayagunaan Kuliner Tradisional (Washoku) Sebagai Instrumen Diplomasi Budaya di Indonesia (Periode 2013-2018)*.
- Nurmala, N., Sinari, T., Lilianti, E., Jusmany, J., Emilda, E., Arifin, A., & Novalia, N. (2022). Culinary business as the mover for micro, small, and medium companies during the Covid-19 pandemic. *AKM: Aksi Kepada Masyarakat*, 3(1), 65–74.
- Rizqita, A. F. (2021). *Shoku Bunka: Ragam Unik Budaya dalam Makanan Jepang*. Medium. <https://medium.com/@spxca/shoku-bunka-ragam-unik-budaya-dalam-makanan-jepang-2e121d4eaa81>
- Tri Mulya, A., Amanda, I., Rema Khair, S., & Pariwisata Dan Perhotelan, F. (2019). *Pengolahan dan Penyajian Makanan Jepang*. 1, 26–35. <https://10.0.93.228/xxxxx>
- Yoshoku: the much-loved marriage of Japanese and Western cuisines*. (2023). Tokyo Restaurant Guide. <https://restaurants-guide.tokyo/column/yoshoku-the-much-loved-marriage-of-japanese->

and-western-cuisines/

Yuliana, Y., & Kristiana, V. (2021). *Ilomata International Journal of Management ( IJJM ) Ilomata International Journal of Management ( IJJM )*. 2(1), 51–55.