

**Pelatihan “*Sushi, Onigiri, dan Takoyaki*”  
Bagi UMKM Kecamatan Rungkut, Surabaya**

**Oleh**

1. Dra.Listyaningsih,M.Pd.( listya\_ningsih17@yahoo.com)
2. Isnin Ainie,S.Pd.,M.Pd. (isnin.ainie@gmail.com)
3. Fadma Windhasari, S.Pd, M.Pd. (fadma.windhasari@gmail.com)

**Fakultas Sastra Universitas Dr.Soetomo**

**Abstrak**

Ekonomi kreatif sebagai upaya peningkatan kesejahteraan masyarakat sedang marak digalakkan. Demi mendukung hal tersebut diselenggarakanlah pelatihan kepada masyarakat di Kecamatan Rungkut yang didukung oleh Universitas Dr.Soetomo khususnya Fakultas Sastra Jurusan Sastra Jepang. Pelatihan berupa kegiatan memasak kuliner Jepang (*Sushi, Onigiri, dan Takoyaki*) dengan bahan dasar produk unggulan Kecamatan Rungkut yaitu bandeng dan udang yang masih belum diolah secara maksimal oleh masyarakat. Kegiatan ini meliputi tahap persiapan, tahap produksi(pelatihan), tahap pemasaran dan dan tahap evaluasi. Melalui pelatihan ini diharapkan anggota UMKM dan Karang Taruna Kecamatan Rungkut dapat lebih kreatif mengolah pangan dengan produk unggulan kecamatan Rungkut yang sesuai dengan target pasar yaitu pengunjung area wisata mangrove dan kebun bibit Rungkut, Surabaya.

*Kata kunci: Ekonomi kreatif, pelatihan memasak kuliner Jepang, UMKM Kecamatan Rungkut*

**Abstract**

The effort to improve the welfare of the community through creative economy was being encouraged intensively. In order to support it, Dr.Soetomo University especially Faculty of Letters, Japanese Literature Department, held a training to Rungkut Subdistrict society. The training was Japanese culinary cooking (*Sushi, Onigiri, and Takoyaki*) using milkfish and shrimps, the superior products of Rungkut Subdistrict, as basic ingredients which have not been processed optimally by the community. This activity consist of preparation, production (training), marketing, and evaluation. Through this training, members of UMKM and Karang Taruna Rungkut Subdistrict were expected to be more creative processing their superior products in accordance with the target market which are visitors of mangrove tourism area and Kebun Bibit Rungkut, Surabaya.

Keywords: creative economy, Japanese culinary cooking training, UMKM Rungkut Subdistric

## **BAB I           PENDAHULUAN**

Ekonomi kreatif merupakan suatu jalan untuk mengurangi angka pengangguran masyarakat. Keberadaan UMKM di masyarakat perlu digalakkan untuk mendukung terlaksananya ekonomi kreatif dalam rangka mencapai ekonomi masyarakat yang baik dan UMKM dapat digunakan untuk menghapus kemiskinan, pengangguran dan ketimpangan pendapatan. Maka sangatlah perlu dikenalkan dan bahkan dibentuk usaha kecil menengah. Menurut Kementrian Nergara Koperasi dan Usaha Kecil Menengah (Menekop dan UKM) yang dimaksud dengan usaha Kecil Menengah adalah entitas usaha yang mempunyai kekayaan bersih Rp. 200.000.000 tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha dan memiliki penjualan paling banyak 1.000.000.000. UMKM merupakan kegiatan ekonomi rakyat yang bersekala kecil dengan bidang usaha kecil dan perlu dilindungi untuk mencegah dari persaingan usaha yang tidak sehat. UMKM digunakan sebagai kesempatan kerja untuk mencari nafkah, yang lebih umum dikenal sebagai sektor informal.

UMKM di kecamatan Rungkut telah terbentuk dan diberi wadah khusus sebagai tempat pemasaran di ruang UMKM Kecamatan Rungkut. Dalam ruang ini terpajang hasil UMKM warga kecamatan Rungkut yang dapat dibeli oleh masyarakat maupun pegawai kecamatan. Jenis Usaha UMKM di kecamatan Rungkut antara lain makanan dan minuman (14 pengusaha), *creative industry* (6 pengusaha), jasa (2 pengusaha), dan lain-lain (3 pengusaha). UMKM unggulan di kecamatan Rungkut antara lain sirup bogem mangrove Wonorejo, batik alang-alang, batik alam pesisir Wonorejo, dan batik mangrove. Hampir seluruh produk UMKM berbahan dasar pohon atau buah mangrove tetapi untuk olahan tambak hanya ada bandeng sapit. Tentunya hal ini tidak dapat menyerap seluruh hasil tambak di kecamatan Rungkut.

Jenis komoditas yang dibudidayakan di pantai timur Surabaya (kecamatan Gununganyar, Rungkut, Sukolilo, Mulyorejo, Bulak, Kenjeran, Semampir, Asemrowo, dan Benowo) antara lain ikan bandeng, udang windu dan udang vannamei dengan sistem polikultur.

Permasalahan yang ditemukan di Kecamatan Rungkut adalah:

- a. Banyaknya pemuda karang taruna yang masih menjadi pengangguran, sehingga pembukaan lapangan kerja sangat diperlukan.
- b. Kecamatan Rungkut terkenal akan hasil bandeng dan udang dari hasil laut dan tambak. Bandeng dan udang dijual begitu saja ke pasar sekitar kecamatan Rungkut tanpa diolah. Ketika panen, bandeng dan udang ini jumlahnya melimpah. Tetapi banyak yang rusak karena tidak terjual.
- c. Produk tambak yang telah dihasilkan di kecamatan Rungkut kurang beragam. Hal ini terlihat pada UMKM yang mengolah bandeng hanya bandeng asap dan bandeng sapit. Namun produk ini tidak terlalu diminati oleh pengunjung tempat wisata yang sebagian besar adalah anak-anak dan remaja. Oleh karena itu perlu ada menu baru yang sesuai dengan keinginan pengunjung.

- d. Permasalahan selanjutnya adalah kurangnya akses pemasaran/ promosi (dari 25 UMKM di kecamatan Rungkut hanya 10 UMKM saja yang mampu melakukan promosi untuk bisa masuk ke pasar.

## **BAB II SOLUSI YANG DITAWARKAN**

Berdasarkan survei yang telah dilakukan di UMKM kecamatan Rungkut, terlihat adanya pengangguran pada generasi muda sehingga perlu diadakan pelatihan memasak bagi UMKM dan karang taruna yang dapat mengurangi pengangguran di kecamatan Rungkut. Anggota karang taruna yang berumur belasan tahun serta mahasiswa dari klub memasak Unitomo diharapkan mampu memberikan kontribusi terhadap variasi menu maupun tampilan yang disukai anak muda sehingga hasil laut dapat bernilai jual lebih tinggi setelah diolah.

Hasil laut yang rusak saat musim panen akan berkurang jika hasil panen diolah menjadi produk makanan. Variasi produk makanan yang minim di Kecamatan Rungkut memerlukan pelatihan memasak menu baru yang memiliki keunggulan bersaing, sehingga mampu menciptakan permintaan pasar. Pelatihan memasak yang ditawarkan adalah *sushi*, *takoyaki* dan *onigiri*. Dengan adanya variasi menu baru dan tenaga kerja yang terampil dalam mengolah makanan akan berdampak pada promosi dan hasil penjualan yang meningkat.

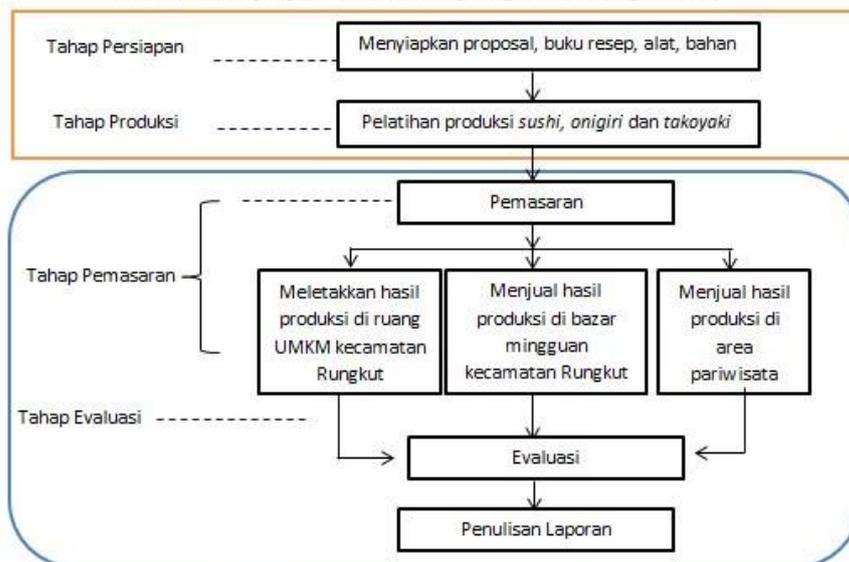
## **BAB III METODE PELAKSANAAN**

Kegiatan akan dilaksanakan di aula kecamatan Rungkut di jalan Raya Rungkut Nomor 35, Surabaya 60296. Mengingat adanya bazar makanan dan acara di Kecamatan Rungkut yang diadakan setiap hari Minggu sehingga produk yang dihasilkan dapat dijual pada hari yang sama. Pelatihan diadakan mulai pukul 10.00 WIB hingga selesai.

Khalayak sasaran adalah kelompok UMKM kecamatan Rungkut yang terdiri atas 25 orang produsen UMKM di jalan Raya Rungkut No 35. Kriteria pemilihan UMKM ini didasarkan atas pertimbangan: 1) Pemilik UMKM berumur tidak lebih dari 50 tahun karena pada umur kurang dari 50 tahun peserta pelatihan masih bersemangat untuk menerima ilmu baru, 2) Pemilik UMKM yang memproduksi makanan/ berminat memproduksi makanan.

Tahapan pelaksanaan kegiatan mencakup bidang produksi dan dalam bidang pemasaran sebagaimana alur berikut.

Gambar (2) Tahapan pelaksanaan tersebut dapat digambarkan sebagai berikut.



Keterangan:

- Tahapan bidang produksi
- Tahapan bidang pemasaran

Bidang produksi diawali dengan tahap persiapan. Tahap persiapan berupa pembuatan proposal, buku resep, pembentukan kelompok dan anggota UMKM yang mengikuti pelatihan serta persiapan alat dan bahan. Tahap persiapan alat dan bahan, yakni pembelian bahan baku dan alat pendukung seperti beras, rumput laut, bumbu dan lain-lain. Tahap selanjutnya adalah pelatihan. Pada tahap ini peserta pelatihan akan dikenalkan dengan bahan-bahan yang akan digunakan, peralatan dan tahapan memasak. Setiap Minggunya peserta pelatihan akan dikenalkan satu resep sehingga lama waktu pelatihan adalah 3 minggu. Kemudian peserta secara berkelompok membuat masakan yang telah dicontohkan. Setelah masakan jadi dan telah melalui proses *packing*, maka akan masuk ke dalam proses pemasaran.

Pada bidang pemasaran dilakukan dengan tiga cara yaitu meletakkan hasil produksi di ruang UMKM, menjual hasil produksi di bazar kecamatan atau di area wisata di Kecamatan Rungkut dan menjual hasil produksi di area pariwisata seperti sentra UMKM wisata Mangrove dan sentra UMKM kebun bibit Wonorejo. Tahap akhir adalah tahap evaluasi. Evaluasi dilakukan dengan cara melihat dan mencatat produk yang laku dan produk yang tidak laku, menyempurnakan produk dari segi rasa maupun tampilan. Untuk makanan yang tidak diminati konsumen, akan dilakukan evaluasi dengan mengembangkan ide produk baru.

#### **BAB IV           PELAKSANAAN KEGIATAN PENGABDIAN**

Kegiatan pelatihan memasak kuliner Jepang bagi UMKM Kecamatan Rungkut dilaksanakan selama 4 minggu. Adapun susunan acara pelatihan asebagai berikut:

Tabel (3) Susunan Kegiatan

<b>Hari, Tanggal</b>	<b>Waktu</b>	<b>Materi</b>	<b>Jumlah Peserta</b>
Kamis, 23 Maret 2017	13.00	Pelatihan Onigiri dan Daigaku Imo	25 orang
Kamis, 30 Maret 2017	13.00	Pelatihan Sushi	22 orang
Selasa, 7 April 2017	13.00	Pelatihan Okonomiyaki dan Takoyaki	25 orang
Kamis, 9 April 2017	9.00	Gelar Produk	24 orang

Pelatihan memasak kuliner Jepang bagi UMKM dan Karang Taruna Kecamatan Rungkut diadakan selama empat minggu berjalan dengan lancar. Pelatihan diawali dengan pembukaan oleh camat Kecamatan Rungkut dan dilanjutkan dengan pengenalan bahan makanan Jepang yang paling sering digunakan dalam makaan Jepang. Kemudian dilanjutkan dengan pembagian kelompok memasak sebanyak 6 kelompok kurang lebih terdiri dari 4-5 orang.

Pelatihan pertemuan pertama adalah menu daigaku imo dan onigiri. Pertama-tama instruktur mempraktekan memasak daigaku imo. Selama proses memasak dan penjelasan dari instruktur, peserta melakukan tanya jawab mengenai bahan, cara mengolah dan penyajian. Selanjutnya adalah proses memasak onigiri. Setelah kedua menu siap dihidangkan, perserta dipersilakan mempraktekkan kedua menu bersama kelompok yang telah dibuat. Hasil masakan kemudian dipajang di atas meja yang diletakkan di depan kantor kecamatan.

Pada pertemuan ke dua, peserta dilatih membuat sushi. Pertemuan kali ini hanya mempraktekkan satu menu karena untuk dapat terampil menggulung sushi membutuhkan waktu yang relatif lama. Sushi dan onigiri terdiri atas bahan yang sama namun cara penyajiannya saja yang berbeda. Sama seperti pelatihan sebelumnya hasil masakan para peserta dipajang di meja.

Pertemuan ke tiga adalah pelatihan okonomiyaki dan takoyaki. Pada pelatihan ini perserta diminta untuk memasak dua menu sesuai penjelasan dari instruktur secara berkelompok. Hasil masakan dipamerkan di atas meja. Pada pertemuan ini dibentuk kelompok dan pembagian menu yang harus dibuat saat pameran di kecamatan.

Gelar produk diadakan tanggal 9 April 2017. Gelar produk dilakukan di depan kantor kecamatan Rungkut. Lokasi ini dipilih karena kantor Kecamatan Rungkut melayani banyak warga dan bersamaan dengan acara arisan ibu-ibu PKK Rungkut. Dari hasil gelar produk terlihat bahwa menu-menu seperti daigaku imo dan takoyaki adalah menu-menu yang paling banyak diminati oleh

masyarakat umum. Hal ini dikarenakan proses pembuatan di tempat sehingga menarik minat para pembeli. Sedangkan menu lain seperti suhi dan onigiri kurang diminati karena menu ini hampir sama dengan makanan Indonesia (lemper) dan penyajian yang dilakukan oleh kelompok tim dianggap kurang menarik. Penjualan produk-produk makanan Jepang ini akan diteruskan oleh kelompok UMKM di ekowisata Mangrove setiap minggunya.

## BAB V SIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan pelatihan memasak makanan Jepang bagi UMKM dan Karang Taruna Kecamatan Rungkut berjalan dengan lancar. Seluruh peserta antusias untuk membuat olahan makanan sesuai resep yang telah diberikan dan mengembangkan produk olahan Jepang dengan mengganti bahan ataupun tampilan sesuai keinginan pelanggan dan biaya produksi sebagai contoh beras Jepang yang diganti dengan beras Indonesia yang ditambahkan dengan ketan, shoyu (kecap asin Jepang) diganti dengan kecap asin Indonesia, wasabi diganti dengan mayonese, dashi diganti dengan kaldu bubuk, katsuobushi (serutan ikan cakalang diganti dengan bawang merah dan bawang putih goreng yang dapat menekan biaya produksi.

Pelatihan serupa dapat dilaksanakan kembali dengan peserta berbeda dan dengan menu lainnya sehingga para peserta mempunyai ide untuk membuat beragam menu Jepang yang telah disesuaikan dengan lidah orang Indonesia.

## DAFTAR PUSTAKA

Radiktyo, Danies Bagus. 2011. Hubungan Antara Profil Pengusaha UMKM di Kecamatan Rungkut Terhadap Atribut Kewirausahaan. Surabaya: Universitas Kristen Petra.

<https://dipertasby.files.wordpress.com/2013/03/profil-perikanan-surabaya-2012.pdf>. diakses tanggal 25 April 2017 pukul 14.54

<http://rungkut-surabaya.org/>. diakses tanggal 25 April 2017 pukul 14.58

## Lampiran: Dokumentasi Kegiatan

