

PELATIHAN PEMBUATAN KALDU BUBUK DI MA NURUL HUDA SEDATI SIDOARJO

Susilowati¹, Rina Asmaul², Diana Evawati³, Yunus Karyanto⁴, Moch. Aldi Firmansyah⁵

^{1,2,3,4,5}Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Teknik,
Universitas PGRI Adi Buana Surabaya
e-mail : susilowati@unipasby.ac.id

Abstrak

MA Nurul Huda Sedati Sidoarjo merupakan sekolah umum dengan materi pembelajaran sesuai dengan peraturan Pendidikan Dasar dan Menengah. Pengembangan potensi peserta didik di Indonesia dapat diwujudkan melalui jalur non-formal yaitu pada kegiatan ekstrakurikuler, MA Nurul Huda Sedati Sidoarjo juga mengadakan kegiatan ini, Pasal 7 ayat (1) Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan RI Nomor 62 Tahun 2014 tentang kegiatan ekstrakurikuler pada satuan pendidikan memberikan penilaian terhadap kinerja peserta didik. Pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan 1). Memberi bekal keterampilan peserta didik agar memiliki wawasan untuk ide bisnis setelah lulus. Dengan melatih siswa untuk pembuatan kaldu bubuk instan dari ikan bandeng, 2). Mengetahui daya terima siswa pada masakan yang ditambah dengan kaldu bubuk instan berbahan dasar ikan bandeng. Metode yang dilakukan dalam Pengabdian Masyarakat pembuatan kaldu bubuk instan dari ikan bandeng yaitu: a). Pendidikan masyarakat dengan penyuluhan b). Kegiatan yang menghasilkan produk yaitu kaldu bubuk instan dari ikan bandeng. c). Pelatihan dilakukan dengan cara; (a) Ceramah, (b). Demonstrasi pembuatan kaldu bubuk instan dari ikan bandeng. d) Kegiatan PPM ini sebagai salah satu bentuk dari kegiatan Tri Dharma PT. Hasil yang didapat, 1). Siswa antusias mengikuti pelatihan membuat kaldu bubuk instan berbahan dasar ikan bandeng dan dapat dijadikan ide bisnis setelah lulus, 2). Siswa menyukai rasa masakan yang ditambah dengan kaldu bubuk instan ikan bandeng dibanding masakan yang tanpa menggunakan kaldu bubuk ini. Diperlukan keterampilan dan kerja ulet dalam pembuatan kaldu bubuk instan ini sebagai peluang bisnis yang belum banyak di tekuni oleh banyak orang.

Kata Kunci: Kaldu Bubuk, Ikan Bandeng

Abstract

MA Nurul Huda Sedati Sidoarjo is a public school with learning materials in accordance with the regulations for Primary and Secondary Education. The development of the potential of students in Indonesia can be realized through non-formal channels, namely in extracurricular activities, MA Nurul Huda Sedati Sidoarjo also holds this activity, Article 7 paragraph (1) Regulation of the Minister of Education and Culture of the Republic of Indonesia Number 62 of 2014 concerning extracurricular activities in educational units provide an assessment of student performance. This community service aims 1). Provide students with skills to have insight into business ideas after graduation. By training students to make instant powdered broth from milkfish, 2). Knowing students' acceptance of food added with instant powdered broth made from milkfish. The methods used in Community Service for making instant powder broth from milkfish are: a). Community education with counseling b). The activity that produces the product is instant powder broth from milkfish. c). The training is carried out by means of; (a) Lecture, (b). Demonstration of making instant powder broth from milkfish. d) This PPM activity is one of the Tri Dharma activities of PT. The results obtained, 1). Students enthusiastically participated in the training to make instant powder broth made from milkfish and could be used as a business idea after graduation, 2). Students liked the taste of food added with instant milkfish powder broth compared to dishes without this powdered broth. Skills and tenacious work are needed in making this instant powdered broth as a business opportunity that has not been practiced by many people.

Keywords: Powdered Broth, Milkfish

PENDAHULUAN

MA Nurul Huda Sedati Sidoarjo merupakan sekolah umum dengan materi pembelajaran sesuai dengan peraturan Pendidikan Dasar dan Menengah. Pengembangan potensi peserta didik di Indonesia dapat diwujudkan melalui jalur non-formal yaitu pada kegiatan ekstrakurikuler, MA

Nurul Huda Sedati Sidoarjo juga mengadakan kegiatan ini, Pasal 7 ayat (1) Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan RI Nomor 62 Tahun 2014 tentang kegiatan ekstrakurikuler pada satuan pendidikan memberikan penilaian terhadap kinerja peserta didik dalam kegiatan ekstrakurikuler yang dideskripsikan pada raport peserta didik. Ekstrakurikuler merupakan suatu kegiatan yang bermaksud untuk memperbaiki dan mengembangkan sikap, tingkah laku, keterampilan serta pengetahuan dari peserta didik, dengan sasaran yaitu peningkatan keterampilan peserta didik. MA Nurul Huda Sedati Sidoarjo beralamat di desa Kualang sedati sidoarjo yang dikelilingi daerah tambak ikan bandeng (*Chanos chanos, forskal*) di saat panen sangat melimpah hasilnya, namun besar ikan pada saat panen bandeng tidak merata besarnya. Ikan bandeng berukuran besar dimanfaatkan menjadi bahan olahan makanan seperti otak-otak, bandeng presto, bandeng asap karena kandungan dagingnya yang banyak dan kandungan gizi yang berkhasiat Maslukhin (2021). Sementara ikan bandeng yang kecil-kecil dengan harga jual yang sangat rendah bisa dimanfaatkan sebagai kaldu bubuk instan yang penggunaannya menambah cita rasa masakan. Hal ini dilakukan agar nilai jual ikan tersebut naik setelah menjadi olahan kaldu bubuk.

Perubahan hidup masyarakat yang semakin maju, telah mengubah kebutuhan masyarakat lebih menginginkan segala sesuatu dalam bentuk instan. Kaldu instan menjadi salah satu alternatif menambah cita rasa yang praktis. Kaldu bubuk mengandung MSG bisa berbahaya untuk jangka panjang jika dikonsumsi secara terus menerus serta berlebihan tidak sesuai porsinya sedangkan kaldu bubuk non MSG bisa dikatakan aman jika dikonsumsi jangka panjang karena tidak terkandungnya bahan-bahan aditif pada kaldu bubuk non MSG. Namun yang dipasarkan umumnya adalah kaldu bubuk yang mengandung MSG (*monosodium glutamat*). Menurut Nuryani dan Jinap (2010), MSG adalah garam natrium yang berikatan dengan asam amino berupa asamglutamat. MSG berbentuk kristal putih yang stabil, tetapi dapat mengalami degradasi oleh oksidator kuat. MSG sangat banyak terkandung pada bumbu-bumbu instan saat ini dan masih banyak dikonsumsi masyarakat.

Universitas PGRI Adi buana Surabaya memiliki Prodi Pendidikan Vokasional Keluarga dengan keahlian Tata Boga membagi sedikit ilmu untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan siswa MA Nurul Huda Sedati Sidoarjo dengan tujuan 1). Memberi bekal keterampilan peserta didik agar memiliki wawasan untuk ide bisnis setelah lulus. Dengan melatih siswa untuk pembuatan kaldu bubuk ikan, 2). Mengetahui daya terima siswa pada masakan yang ditambah dengan kaldu bubuk instan berbahan dasar ikan bandeng.

METODE

Tim pelaksana yang melaksanakan Pengabdian Masyarakat di MA Nurul Huda Sedati Sidoarjo diketuai oleh Dr. Yunus Karyanto, M. Pd yang memiliki disiplin ilmu Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga Konsentrasi Tata Boga dan anggota tim berasal dari Dosen-dosen, serta mahasiswa PVKK UNIPA Surabaya seperti tertera pada pelatihan pembuatan kaldu bubuk instan. Metode yang digunakan: a). Pendidikan masyarakat dalam PPM ini menggunakan penyuluhan berupa ceramah yang bertujuan meningkatkan pemahaman dan keterampilan siswa dalam membuat kaldu bubuk instan bahan dasar ikan. b). Kegiatan yang menghasilkan produk bagi kelompok sasaran yaitu kaldu bubuk instan dari ikan bandeng. c). Pelatihan dilakukan dengan cara; (a) Ceramah, Menurut Abuddin Nata (2011) menerangkan bahwa metode ceramah adalah cara penyajian pelajaran yang dilakukan oleh guru dengan penuturan atau penjelasan secara langsung dihadapan peserta didik. metode ceramah yang dikombinasikan dengan menggunakan laptop dan LCD proyektor digunakan untuk menyampaikan materi tentang: (1) Kaldu bubuk instan secara ilmiah, (2) Pembuatan kaldu bubuk instan (3) pengemasan kaldu bubuk instan. (b). Metode demonstrasi adalah metode mengajar yang menggunakan peragaan untuk memperjelas suatu pengertian atau untuk memperlihatkan bagaimana melakukan sesuatu kepada anak didik. Dengan menggunakan metode demonstrasi, guru atau murid memperlihatkan kepada seluruh anggota kelas mengenai suatu proses seperti cara melaksanakan shalat sesuai dengan syariat Islam. (Zakiya Drajat, 1995:296), metode demonstrasi untuk proses pembuatan kaldu bubuk instan dari ikan bandeng dengan harapan siswa lebih mudah dalam menerima dan mempraktikkannya, materi demonstrasi cara memisahkan daging bandeng dari tulang keras, meracik bumbu sampai proses pengolahan dan pengemasan kaldu bubuk ikan. d) Kegiatan PPM ini sebagai salah satu bentuk kegiatan Tri Dharma PT.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Sebelum membahas tentang hasil terlebih dahulu akan kami paparkan cara pembuatan kaldu bubuk instan berbahan dasar ikan.

1. Resep kaldu bubuk instan berbahan dasar ikan bandeng

Tabel 2 Resep kaldu bubuk ikan bandeng

1	Bawang putih	25 gr
2	Bawang merah	25 gr
3	Daun prei	5 btg sedang
4	kemiri	15 gr
5	Garam	10 gr/ 1sdm

2. Teknik pembuatan

a. Bahan bumbu sebelah kanan dipotong-potong dan daging bandeng sebelah kiri



Gambar 1. Daging ikan bandeng dan bumbu

b. Bumbu dan daging bandeng yang sudah dihaluskan dimasak dengan api kecil



Gambar 2. Proses pengolahan daging ikan dan bumbu

c. Pengolahan bahan sampai kering



Gambar 3. Bumbu yang sudah kering

d. Bumbu yang sudah kering dihaluskan dengan blender



Gambar 3. Penghalusan bumbu yang sudah kering

(6). Proses pennghalusan dengan cara di tapis agar bumbu halus



Gambar 3. Pengayakan kaldu bubuk

3. Pembahasan

Dari hasil pelaksanaan pelatihan pembuatan kaldu bubuk instan berbahan dasar ikan bandeng, Siswa di MA Nurul Huda Sedati Sidoarjo, didapatkan hasil bahwa, siswa sangat antusias dalam mengikuti pelatihan. Mereka tahu manfaat dari pelatihan yang dapat diambil dari kaldu bubuk berbahan dasar ikan bandeng: 1). Membuat masakan lezat tapi lebih sehat dan aman, 2). Untuk yang sensitif/alergi dengan vetsin/MSG, 3). Bisa diberikan untuk anak-anak berkebutuhan khusus, 4). Bagus untuk penderita jantung dan tekanan darah tinggi, 5). Untuk menyiapkan MPASI mulai usia 9 bulan ke atas.

Team PPM dosen bersama mahasiswa Prodi PVKK mengajari siswa mulai dari cara memisahkan daging bandeng dari tulang keras, meracik bumbu sampai proses pengolahan dan pengemasan dan melalui teknik demonstrasi oleh team PPM bersama mahasiswa dan langsung dapat diikuti oleh siswa sehingga mereka paham dan bisa. Hasil dari keterampilan ini dapat dijadikan sebagai ide bisnis pembuatan kaldu bubuk ikan mengingat ketersediaan bandeng di daerah ini sangat banyak dan dapat dimanfaatkan sumber daya alam ini secara maksimal. Hasil kaldu bubuk diaplikasikan ke masakan sup yaitu hidangan berkuah dan siswa disuruh mencicipi dan mengisi angket yang sudah di sediakan team. Hasil uji daya terima menunjukkan bahwa kaldu bubuk instan berbahan dasar ikan bandeng bisa diterima oleh siswa. Besar harapan dari team PPM agar keterampilan ini dapat dijadikan bekal untuk bisa berwirausaha kelak mereka lulus dari sekolah

SIMPULAN

Hasil pelaksanaan pelatihan pembuatan kaldu bubuk instan berbahan dasar ikan bandeng, di MA Nurul Huda Sedati Sidoarjo, didapatkan hasil bahwa, 1). Siswa sangat antusias dalam mengikuti pelatihan membuat kaldu bubuk instan berbahan dasar ikan bandeng dan dapat dijadikan ide bisnis setelah lulus, 2). Siswa menyukai rasa masakan yang ditambah dengan kaldu bubuk instan berbahan dasar ikan bandeng dibanding masakan yang tanpa menggunakan kaldu bubuk ini.

SARAN

Disarankan 1). Adanya penyuluhan ke masyarakat sekitar perlunya memanfaatkan hasil alam berupa ikan bandeng Seagai alternatif pemanfaatan pengolahan bandeng yang berukuran kecil (nener) sehingga memiliki nilai jual tinggi, 2). Perlu disosialisasikan pemanfaatan produk ini pada masyarakat sekitar sekolah, bahwa penggunaan kaldu bubuk ini aman dikonsumsi dalam jangka Panjang. 3) Perlu keterampilan dan kerja ulet dalam pembuatan kaldu bubuk instan

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Ibu Kepala sekolah dan bapak ibu guru di MA Nurul Huda Sedati Sidoarjo, kepada siswa MA Nurul Huda Sedati Sidoarjo yang telah memberi dukungan sehingga PPM ini bisa terwujud.

DAFTAR PUSTAKA

- Abuddin Nata, *Prespektif Islam Tentang Strategi Pembelajaran* (Jakarta: Kencana, 2011), 181.
- Nuryani H dan Jinap S. 2010. Soy Sauce and Its Umami Taste: A link From the Past to Current Situation. *Journal of Food Science* 5(3):71-76.
- Firdamayanti, E. (2021). analisis organoleptik produk kaldu bubuk instan dari ekstrakikan malaja. *jurnal.uncp.ac.id*.
- Ida purnomowati, c. s. (2017). *ragam olahan bandeng*. Dki Jakarta: Kanisius. idel, D. a(1996). *budidaya tambak bandeng modern*. gitamedia press .
- Khoirudin, A. (2020). penambahan ikan bandeng (*chanos chanos. forskal*) sebagai penyedap rasa (Nasi goreng) ditinjau dari daya tarik masyarakat.
- Kumampung, d. r. (n.d.). *fakta-fakta seputar MSG yang perlu kamu tahu*. Retrieved from kompas.com: <https://lifestyle.kompas.com/read/2020/02/06/181733420/fakta-fakta-seputar-msg-yang-perlu-kamu-tahu>
- Malichati anisa rizky, a. c. (2018). Kaldu ayam instan dengan substitusi tepung hati ayam sebagai alternatif bumbu untuk mencegah anemia. *www.scholar.google.com*.
- Murtidjo.b (2015). *Budidaya dan pembenihan ikan bandeng*. Kanisius. annisaalif. (n.d.). penggunaan MSG (Monosodium glutamat) di masyarakat kota bandung. *elib.unikom.ac.id*, 4.
- Wijayanti, R. L. (2016). *Karakteristik Hidrolisat Protein Ikan bandeng (Chanos chanos Forsk) Dengan Konsentrasi Enzim Bromelin Yang Berbeda*. saintekperikanan.