## LAPORAN KEGIATAN PENGABDIAN MASYARAKAT SEMESTER GENAP 2019/2020



# Pengenalan Kuliner Asia Timur Kepada Masyarakat Bojong Indah III

## Pondok Kelapa Jakarta Timur

Oleh:

Dr. Febi Nur Biduri, M.Hum

Yessy Harun, SS, M.Pd

Dra. Widiastuti M.M

Eka Yuniar Ernawati, S.S, M.Si

Drs.M. Sabarudin Nasir, M.Pd

Drs. Ardi Winata, M.Si

Fakultas Sastra Universitas Darma Persada Juli 2020

#### KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadirat Allah SWT, karena atas berkah dan rahmatnya serta hidayah-Nya Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat dengan tema "Pengenalan Kuliner Asia Timur Kepada Masyarakat Bojong Indah III Pondok Kelapa Jakarta Timur" telah berjalan dengan lancar dan selesai dengan baik.

Kegiatan Pemberdayaan Masyarakat tersebut dilaksanakan atas keinginan dan kebutuhan ibu-ibu rumah tangga yang tergabung dalam Pembinaan Kesejahteraan Keluarga (PKK) dan Karang Taruna di wilayah Bojong Indah III Pondok Kelapa Jakarta Timur, agar mendapatkan ketrampilan yang dapat digunakan sebagai pengayaan kuliner sebagai sajian keluarga dan juga penambah ekonomi keluarga. Untuk mewujudkan hal tersebut maka dalam rangka melaksanakan tugas Tri Darma Perguruan Tinggi, kami melaksanakan kegiatan pengabdian masyarakat tentang Pengenalan kuliner Asia Timur.

Selama pelaksanaan kegiatan ini, kami banyak mendapat bantuan dari berbagai pihak. Dalam kesempatan ini kami menyampaikan rasa terima kasih kepada Bapak Rektor, Bapak Dekan Fakultas Sastra Universitas Darma Persada, Bapak Mulyadi, SE selaku Ketua RT 006 RW 06 Pondok Kelapa Duren Sawit beserta pengurus PKK yang telah membantu dan memberi kesempatan kepada kami dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini sehingga dapat berjalan dengan lancar.

Semoga kegiatan ini dapat berkelanjutan dan dapat bermanfaat bagi semua.

RMA

Jakarta, 1 Juli 2020

Tim Pelaksana

## **DAFTAR ISI**

KATA PENGANTAR1	
DAFTAR ISIi	į
A. PENDAHULUAN	
B. TINJAUAN PUSTAKA	1
C. TUJUAN KEGIATAN	2
D. MANFAAT HASIL PEMBERDAYAAN MASYARAKAT	2
E. KERANGKA PENYELES <mark>AIAN MASALAH</mark>	2
F. PELAKSANAAN KEGIATAN	
1. Realisasi <mark>Penyelesaian M</mark> asalah	3
2. Khalayak Sasaran	1
3. Sumber Informasi	4
4. Metode Penerapan 4. Metode Penerapan 4.	7
5. Lokasi Kegiatan	,
G. HA <mark>SIL KEGI</mark> ATAN5	
H. KE <mark>SIMPULA</mark> N DAN SARAN	
1. Kesimpulan	5
2. Saran	í
I. DAFTAR PUSTAKA	5
LAMPIRAN:	
Lampiran 1. Materi Pelatihan	
Lampiran 2. Dafta <mark>r Hadir Peserta P</mark> ela <mark>tihan</mark>	
Lampiran 3. Sertifikat Tim Pelaksana Pelatihan	
Lampiran 4 Dokumentasi	

#### A. PENDAHULUAN

Peran ibu rumah tangga sangat besar, bertanggung jawab mengurusi seisi rumah mulai dari kebersihan, memenuhi kebutuhan anggota keluarga baik secara fisik maupun psikis seperti pendidikan, ibadah agama, sandang dan pangan dan lainnya . Salah satu tanggung jawab ibu rumah tangga adalah memenuhi kebutuhan asupan gizi agar anggota keluarga selalu sehat. Namun dalam pelaksanaannya sering kita alami, anggota keluarga merasa bosan dengan penyajian dan menu makanan yang itu-itu saja. Hal ini akhirnya berdampak kepada kurangnya gizi anggota keluarga karena jadi malas makan dirumah dan akhirnya membeli makanan diluar yang tidak yang tidak tahu kualitas bahan dan proses pembuatannya.

Berangkat dari masalah tersebut para dosen Fakultas Sastra Universitas Darma Persada yang terdiri dari program studi Sastra Jepang, Sastra Cina dan Sastra Inggris serta bidang Wirausaha dari dosen MKU, bermaksud melaksanakan pengabdian masyarakat yang ditujukan kepada Ibu rumah tangga dan remaja putri, dengan melakukan penyuluhan tentang budaya Jepang dan budaya Cina khususnya seni kuliner Jepang dan kuliner Mandarin/Cina dengan tujuan memperkaya alternatif penyajian pangan bagi para ibu rumah tangga dan remaja putri agar keluarga lebih sehat dengan asupan pangan buatan sendiri, bahkan sebagai alternatif peluang usaha kuliner yang saat ini viral dengan jajanan kuliner mancanegara.

Sebagai sasaran dalam pengabdian masyarakat adalah ibu rumah tangga dan remaja putri yang tinggal di daerah Bojong Pondok Kelapa Jakarta Timur, hal ini dijadikan sasaran pengabdian karena sebagian ibu rumah tangga tidak bekerja sehingga memiliki banyak waktu luang, demikian pula remaja putri yang umumnya tertarik dengan kuliner kekinian atau kuliner yang berasal dari mancanegara khususnya kuliner jepang dan Cina. Disamping itu tempat untuk kegiatan pengabdian berada dekat dengan kampus Universitas Darma Persada sehingga memudahkan para peserta dan dosen pelaksana pengabdian masyarakat berkomunikasi dan bekerjasama.

#### **B. TINJAUAN PUSTAKA**

Kuliner, merupakan salah satu aspek penting dalam kehidupan. Setiap negara di dunia memiliki ciri khas masing-masing. Seperti China, dan Jepang negara dengan kebudayaan besar, telah memberikan pengaruh terhadap kuliner di Indonesia. Kuliner khas

Jepang dan Cina sudah lama dikenal masyarakat Indonesia, misalnya siomay, lumpia, sushi, onigiri, takoyaki, okonomiyaki, dorayaki, taiyaki, shihlin dan masih banyak lagi.

Kebiasaan memasak negara-negara Asia Timur bervariasi cara pengolahan dan perpaduan bumbu umumnya merupakan makanan sehat karena lebih mengutamakan merebus, mengukus dan menumis Ciri khas masakan China adalah diolah dengan cepat dan api panas, mudah dikerjakan hanya perlu persiapan memotong sayuran dan bumbu, perlu waktu lebih dulu, tidak terlalu rumit pemasakannya. Bahan pangan masakan berguna untuk kesehatan seperti : Jamur Hutan, Kembang sedap malam, Biji Teratai, Sirip Ikan, aneka daging dan sayuran, sup sarang burung

Masakan Jepang berciri sederhana, tidak berbumbu komplek, menghasilkan rasa yang nikmat dan sehat dengan tampilan menarik perpaduan aroma rasa dan tekstur yang tepat. Masakan Jepang banyak memakai media air. Media air membuat makanan menjadi ringan, aromanya keluar dengan sempurna, contohnya mengukus. Itu sebabnya mengapa orang Jepang bertubuh langsing dan sehat.

Air dan Api selalu menjadi elemen paling dasar dalam budaya Asia. Kalimat Yukimura menjelaskan perbedaan antara masakan Cina dan Jepang dengan tepat.

Dalam masakan Cina terdapat istilah yang sangat penting yaitu Huo Huo (火候, waktu pengapian). Istilah ini memiliki makna sebagai seni dalam mengendalikan kekuatan api dan bagaimana makanan dimasak di api (baik di panci atau peralatan lain). Sebagian besar masakan Cina memerlukan kombinasi bumbu-bumbu yang sempurna untuk dimasukkan kedalam masakan dan memastikan waktu memasak yang lama atau sebentar, sehingga rasa makanan dapat distimulasi, dikeluarkan dan larut dalam sup atau kaldunya. Jika dilukiskan sebagai api yang memiliki kekuatan, bersinar, dan yang melihat hasilmaskan tersebut akan mendapati dirinya tidak bisa menahan diri saat melihat atau mencium aromanya.

Sebaliknya, sebagian besar masakan Jepang itu halus, porsi kecil indah sementara memakai bumbu seminimal mungkin. Imajinasi kita membayangkan air: murni, jernih dan membuat nyaman. Gambaran air yang bisa masuk ke bermacam-macam bentuk wadah, masakan Jepang bisa membuat kita nyaman seperti apa pun suasana hati dan selera kita.

#### C. TUJUAN KEGIATAN

Penyuluhan ini diharapkan menambah pengetahuan seni kuliner sebagai variasi menu keluarga dan alternatif usaha rumahan.

#### D. MANFAAT HASIL PEMBERDAYAAN MASYARAKAT

- a. Masyarakat Bojong Indah Pondok Kelapa Kecamatan Duren Sawit Jakarta Timur dapat menambah pengetahuan dalam mengelola pangan rumah tangga.
- b. Masyarakat dapat lebih berhemat dan tidak perlu makan di luar karena mampu mengolah sendiri makanan untuk keluarga.
- c. Masyarakat memiliki peluang menambah income dengan berwirausaha makanan kekinian.

#### E. KERANGKA PENYELESAIAN MASALAH

Daerah Bojong Indah Pondok Kelapa Kecamatan Duren Sawit Jakarta Timur, secara umum merupakan perumahan yang ditempati oleh keluarga yang berasalah dari penduduk asli daerah tersebut dan pendatang yang mukim karena bekerja dan sekolah di Jakarta. Khususnya sebagaian penduduk adalah ibu rumah tangga yang bekerja dirumah yang tidak bekerja dan remaja putri yang memiliki waktu luang selepas mengerjakan tugas dirumah dan di sekolah/kuliah. Keluhan yang sering dirasakan oleh ibu rumah tangga adalah menyajikan makanan yang bervariasi dan membangkitkan selera makan bagi anggota keluarga, dan apabila membeli masakan yang sudah diolah dan matang harganya menjadi lebih mahal sehingga sulit berhemat.

Mengatasi hal tersebut bekerjasama dengan pengurus RT dan PKK setempat, kami tim dosen dari Fakultas Sastra melakukan pertemuan dengan para ibu dan remaja warga RT.006 RW.06 Bojong Indah III Pondok Kelapa Kecamatan Duren Sawit Jakarta Timur dan sekitanya untuk melatih dan mengenalkan kegiatan Penyuluhan Pengenalan Kuliner Asia Timur.

Pelatihan dilakukan tidak hanya menggunakan metode ceramah saja tetapi juga praktek langsung oleh para ibu-ibu dan remaja yang didampingi oleh para dosen. Dalam penyuluhan dan praktek memasak masakan Jepang dan Cina, diberikan pula pengetahuan keunikan dari negara lain seperti Korea, India dan Vietnam.

#### F. PELAKSANAAN KEGIATAN

#### 1. Realisasi Penyelesaian Masalah

Pelaksanaan kegiatan dirancang dalam 3 (tiga) tahap yaitu mulai dari (a) Perencanaan dengan kegiatan observasi, menentukan materi dan peserta pelatihan, menyusun proposal, penyusunan materi pelatihan, (b) Pelaksaaan pelatihan dan (c) Laporan yang secara rinci dijelaskan sebagai berikut:

No	Waktu	Uraian kegiatan	
1	Februari 2020	PERSIAPAN:  • Observasi dan koordinasi Tim Dosen dengan Pengurus RT dan PKK Bojong Indah Pondok Kelapa Kecamatan Duren Sawit Jakarta Timur	
		<ul> <li>Menyusun Proposal</li> <li>Pengesahan Proposal oleh Ketua Prodi Sastra Cina dan Dekan Fakultas Sastra</li> <li>Observasi ulang dan koordinasi Tim Dosen dengan Pengurus RT dan PKK Bojong Indah Pondok Kelapa Kecamatan Duren Sawit Jakarta Timur</li> <li>Penyusunan Jadwal Penyuluhan</li> <li>Penyusunan dan penggandaan Materi Pelatihan.</li> <li>Pengadaan bahan- bahan praktek pelatihan</li> </ul>	
2.	11 Maret 2020	Pelaksanaan Pelatihan berlangsung tanggal Rabu 11 Maret 2020 dari jam 10:00 – 16:00 bertempat dikediaman Bapak Mulyadi, SE selaku Ketua RT 006 RW 06 Bojong Indah III Pondok Kelapa Duren Sawit	
3.	Juni-Juli 2020	Penyusunan Laporan     Pengandaan Laporan     Pengiriman laporan ke Perpustakaan	

## 2. Khalayak Sasaran

Sasaran belajar adalah 17 orang penduduk usia 17 – 50 tahun Bojong Indah Pondok Kelapa Kecamatan Duren Sawit Jakarta Timur

## 3. Sumber Informasi

Sebagai penghubung dan sumber informasi bagi kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah Ketua RT 006 RW 06 Bojong Indah III Pondok Kelapa Duren Sawit Bapak Mulyadi, SE.

## 4. Metode Penerapan

- Penyampaian materi menggunakan bahasa Indonesia yang komunikatif agar dapat berinteraksi dengan baik.
- Bentuk materi disampaikan melalui penjelasan dan ceramah, tanya jawab dan sharing pengalaman.

Peserta mendapat bahan pelatihan berupa hard copy materi yang akan diberikan.

Memberikan Jepang dan Cina serta negara Asia Timur lainnya.

## 5. Lokasi Kegiatan

Kediaman Bapak Mulyadi, SE selaku Ketua RT 006 RW 06 Bojong Indah III Pondok Kelapa Duren Sawit Jakarta Timur.

Kelurahan	Kecamatan	Kotamadya	Propinsi
Pondok Kelapa	Duren Sawit	Jakarta Timur	Jawa Barat

#### G. HASIL KEGIATAN

Hasil evaluasi kegiatan menunjukkan bahwa seluruh peserta bersemangat dan mengetahui pengetahuan yang baru tentang seni kuliner Jepang, Cina dan Negara Asia Timur lainnya. Akhir pelatihan ini lainnya adalah sikap eksplorasi dan mencoba sesuatu yang baru dari para ibu rumah tangga yang ingin memasak dirumah berdasarkan hasil penyuluhan dan ada rencana membuka usaha kuliner. Kekinian.

#### H. KESIMPULAN DAN SARAN

## 1. Kesimpulan

Hasil kegiatan penyuluhan yang diterapkan kepada para ibu dan remaja warga Bojong Indah Pondok Kelapa Duren Sawit munculnya ketertarikan dan mempraktekhan sebagai bagian dari penyajian makanan dirumah tangga masing-masing dan keinginan mengembangkan dalam bentuk usaha.

#### 2. Saran

Perlu dibuatkan program penyuluhan dan pelatihan ketrampilan dalam bentuk lain yang sangat dibutuhkan oleh warga Bojong Indah Pondok Kelapa Duren Sawit Jakarta Timur.

#### **DAFTAR KEPUSTAKAAN** I.

https://www.cultura.id/pengaruh-asia-timur-dalam-tren-kuliner-di-indonesia https://silakatha.wordpress.com/2017/09/25/mengenal-kuliner-asia-timur/

http://m-rifki-cahyoadi-setiawan-fib15.web.unair.ac.id/artikel\_detail-217114-Sejarah%20Kuliner-Budaya%20Kuliner%20Cina%20Terhadap%20Pengaruh%20Makanan%20di%20A sia%20Tenggara,%20Khususnya%20Indonesia.html

https://id.quora.com/Apa-saja-perbedaan-antara-masakan-Cina-dan-masakan-Jepang





# Masakan Negara Cina

Ciri khas masakan China adalah diolah dengan cepat dan api panas, mudah dikerjakan hanya perlu persiapan memotong sayuran dan bumbu, perlu waktu lebih dulu, tidak terlalu rumit pemasakannya. bahan pangan masakan berguna untuk kesehatan seperti : Jamur Hutan, Kembang sedap malam, Biji Teratai, Sirip Ikan, aneka daging dan sayuran, sup sarang burung

# Cara Masak

Rebiesaen memasak negaranegara Asia Timur berveriasi
cera pengalahan dan
perpeduan bumbu umumnya
merupakan makanan sehat
barena lebih mengutamakan
merebus, mengukus dan
menumis



# Masakan Negara Jenang

Masakan Jepang berciri sederhana, tidak berbumbu komplek, menebasilkan rasa yang nikmat dan sebat dengan tampilan menasik perpaduan aroma rasa dan tekstur, yang tenat, Masakan Jepang banyak memakai media air. Media air membuat makanan menjadi ringan, aromanya kebuar dengan sempuna, comohnya mengukus. Jan sebahatan mengana, coang Jepang bertabuh langsing dan sebat







# Masakan Negara Korea

Masakan Korea tidak begitu merangsang, tetapi gurih dengan aroma khas Korea terutarna saosnya yang khas dari wijen. Makanan pokok penduduk Korea adalah nasi dan dihidangkan dengan lauk pauk seperti sop daging, ikan atau ayam serta sayuran senerti Kimchoo. Masakan daging Korea, diiris tipis dan dimarinade dengan bumbu yang. dimasak dengan arang yang dibakar yang disebut dengan Bulgogi dan steamboat makanan diatur dalam pot, sebelum dihidanekan diisi dulu dengan kaldu panas dalam pot tersebut

# Masakan Negara Vietnam

Masakan Vietnam memiliki Bumbu utama berupa kecan ikan hasil fermentasi yang disebut nuoc mam. Sayuran mentah senerti daun selada mentimun serta sayuran remnah (rau thom) senerti daun ketumbar disajikan di atas meja dalam keadaan sesar Sayuran remnah, dann selada, atau kulit. lumpia dari tenung beras (banh, tráng) dinakai untuk membungkus, lauk sehelum dimakan. Di atas meia, disediakan piring kecil khusus untuk saus nenyedan seperti nuóc. chim yang dibuat dari mencampur. kecan ikan dengan hawang nutih cahai sula cuka dan jeruk ninis.





# Masakan Negara India

Masakan India dipengaruhi oleh adat istiadat, agama, keadaan alam serta rasa kebangsaan. Masakan terkenal di India adalah Curry, ini merupakan masakan khas India yang menggunakan bumbu yang beraroma tajam, harum, pedas dan sangat mengundang selara makan. Curry untuk memasak bermacam-macam bahan pangan seperti daging, ayam, ikan dan lain-lain. Cara pengolahahan masakan India Untuk pemakaian daging, domba/kambing Makanan pokok adalah nasi yang di India terkenal dengan Briani



# DAFTAR KEHADIRAN PENGENALAN KULINER ASIA TIMUR KEPADA MASYARAKAT BOJONG INDAH III PONDOK KELAPA. DALAM RANGKA KEGIATAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT SEMESTER GENAP 2019/2020

HARI/TANGGAL: Raby. 11 Maret 2020

TEMPAT : Ruman betwa RT 06/06 Baxong Indah Bp. Muhadi

NO	NAMA PESERTA	TANDA TANGAN
1	HJ. IMAH	000
2	ANIS	
3	Robiabul. Fitrigani	Carri,
4	Fibrigani	707
5	kedri Jah	7-
6	Surarmi	- Clark
7	Surarmi Nurhasanah	two
8	mursinan	Huch
9	Bainah	Hsavial
10	Elis Hurbacti	- fee
11	Ade Kurnawati Suryani	ans
12	Surgani	Ju.
13	ATH	Mu
14	MUR BAINEAH	thul
15	the entire	2
16	maisaroH	Silo
17	mursinah	The
18		V
19		64
20		

#### Lampiran 3. Sertifikat Tim Pelaksana Pelatihan





# Lampiran 4. Dokumentasi











