

Praktik Pembuatan Aneka Makanan Jepang Berbiaya Murah dan Layak Jual Melalui Youtube Channel

Indun Roosiani
Ari Artadi
Erni Puspitasari
Hari Setiawan

Universitas Darma Persada
iroosiani@gmail.com

Abstrak

Pengabdian ini ditujukan untuk para pemerhati dan penikmat kuliner Jepang agar memiliki ketrampilan dalam memilih dan mengolah bahan makanan dengan tepat, serta teknik penyajian makanan Jepang yang baik dan indah. Selain itu, para penonton channel YouTube juga memiliki gambaran dalam hal estimasi biaya dan menentukan harga jual, sehingga hal ini dapat dijadikan modal untuk memulai usaha kuliner makanan Jepang. Metode yang dipergunakan adalah dengan pengamatan di beberapa channel Youtube, sambil mempelajari hal-hal apa saja yang belum ditampilkan dalam channel tersebut, sehingga penyusun mengadakan kegiatan yang menjadi ciri khas yang membedakan dengan channel lain. Hasil kegiatan dari praktik pengabdian ini adalah video pembuatan makanan Jepang yang ditampilkan dalam YouTube Tatami Corner Channel.

Kata kunci: YouTube Channel, kuliner Jepang, murah, layak jual

PENDAHULUAN

Jepang dikenal sebagai negara yang selalu menjaga tradisi dan keanekaragaman budayanya. Selain dikenal sebagai negara modern yang berteknologi maju, saat ini Jepang juga sangat dikenal memiliki kekhasan kuliner yang sudah tidak asing lagi, terutama bagi pecinta makanan Jepang. Namun demikian, sebagian besar makanan Jepang dikenal memiliki harga yang cukup tinggi, terutama yang diolah dengan bahan-bahan yang diimport dari Jepang dan memiliki rasa yang original. Untuk sebagian para penikmat makanan Jepang, tentu hal ini menjadi kendala tersendiri karena untuk makan dan menikmati makanan Jepang mereka harus menghitung dengan cermat biaya yang harus dikeluarkan. Kondisi ini tentu menjadi peluang ide dan usaha bisnis di bidang makanan Jepang.

Bisnis makanan adalah pilihan bisnis yang paling umum dan banyak diminati orang. Bisnis jenis ini tidak pernah ada habisnya, karena mendorong orang untuk selalu kreatif dan inovasi dalam menciptakan ide makanan, terutama yang berbiaya murah dan layak jual. Berbagai cara sudah banyak ditempuh orang, terutama untuk menarik minat para penikmat kuliner yang selalu ingin mencoba hal-hal yang baru. Untuk jenis makanan Jepang, hal ini juga tidak terlepas dari perhatian para pemerhati kuliner.

Saat ini para pemerhati dan penikmat kuliner Jepang yang ingin membuat masakan Jepang dapat melihatnya melalui berbagai media, seperti TV, internet dan You Tube Channel. Namun media-media tersebut belum banyak yang menawarkan ide masakan Jepang yang

berbahan dasar murah dan layak jual, sehingga hal inilah yang menarik penulis untuk memulai mewujudkan ide ini.

Berdasarkan dari penjelasan di atas, maka kegiatan pemberdayaan kali ini adalah mencoba membuat dan menampilkan berbagai makanan Jepang yang berbiaya murah dan layak jual, yang kemudian akan diupload melalui YouTube Channel. YouTube adalah sebuah situs web video sharing di mana para pengguna dapat memuat, menonton dan berbagi klip video secara gratis. YouTube adalah salah satu layanan Google yang memfasilitasi penggunaannya untuk mengupload video dan dapat diakses oleh pengguna yang lain dari seluruh dunia secara gratis (Faiqah, 2016). Dengan memberikan informasi berbagai masakan Jepang yang berbahan dasar murah dan layak jual diharapkan dapat membantu pelaku usaha kuliner maupun orang-orang yang memiliki hobi memasak.

Adapun kelebihan dari kegiatan pemberdayaan ini adalah dengan mengganti bahan-bahan dasar dalam makanan Jepang dengan bahan lokal, sehingga dapat menekan harga jual dari makanan ini namun tetap tidak menghilangkan kekhasan rasa dari makanan Jepang tersebut. Diharapkan dengan kegiatan ini dapat memberikan edukasi kepada masyarakat tentang makanan Jepang.

METODOLOGI

Kegiatan ini dilakukan dengan metode pengamatan di beberapa channel youtuber. Pengamatan dilakukan sambil mempelajari hal-hal apa yang belum ada, sehingga penyusun mengadakan kegiatan yang berbeda dari channel tersebut. Penyusun juga memilah dan memilih bahan-bahan lokal apa saja yang harganya terjangkau namun memiliki kandungan gizi yang baik, sehingga cocok dibuat sebagai hidangan rumahan serta dapat dijadikan bisnis kuliner.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Roslina (2017) menyatakan bahwa makanan tradisional Jepang sudah banyak yang go internasional dan telah dikenal oleh masyarakat dunia dengan gambaran yang kuat. *Sushi*, *sukiyaki*, *tempura* dan sebagainya sudah tidak asing lagi bagi masyarakat dunia, dan mereka dapat dengan mudah menikmatinya di belahan dunia manapun.

Lebih lanjut, penelitian Wijaya dkk dengan judul “Perancangan Media Promosi Warung Jepang Hangiri Sushi” menyatakan bahwa kuliner makanan khas Jepang sudah menjadi salah satu tren masa kini dan bahkan menjadi peluang bisnis. Persaingan dalam bisnis kuliner makanan Jepang sangat ketat dan harga yang ditawarkan sangat bersaing,

sehingga para pelaku bisnis kuliner harus menyajikan sesuatu yang memiliki kelebihan dan berbeda dengan lainnya.

Berdasarkan uraian di atas, maka kegiatan pemberdayaan kali ini adalah bagaimana memberikan edukasi praktik pembuatan masakan Jepang yang berbahan dasar murah dan layak jual, yang dapat dinikmati melalui saluran YouTube Channel. Khalayak sasaran dari kegiatan praktik masakan Jepang ini adalah para pencinta makanan Jepang, atau para peminat kuliner Jepang yang berniat untuk membuka usaha kuliner Jepang.

Kegiatan ini akan berlangsung dari bulan Februari 2020 hingga Juli 2020. Kegiatan dimulai dengan memilih beberapa jenis makanan Jepang yang bahan bakunya tidak terlalu mahal dan memiliki cita rasa yang sesuai dengan lidah orang Indonesia. Dari proses pemilihan tersebut maka jenis makanan yang telah dipraktikkan adalah *chiken teppanyaki*, *soboro don*, *okonomiyaki* dan *gyouza*.

1. *Chiken Teppanyaki*

Chiken teppanyaki adalah masakan olahan daging ayam fillet yang dipotong kecil-kecil dan dipadu dengan tumisan sayuran. Sayuran yang dipilih dapat disesuaikan dengan selera. Perpaduan potongan daging ayam dengan tumisan sayuran sangat cocok disantap bersama nasi hangat.

2. *Soboro Don*

Soboro don adalah masakan olahan potongan daging ayam fillet yang dipadu dengan orak-arik telur. Citarasa yang enak dan sederhana dari makanan ini sangat pas bila disantap bersama nasi hangat. Makanan ini juga sangat cocok dibawa sebagai bekal ke sekolah atau ke kantor.

3. *Okonomiyaki*

Okonomiyaki adalah makanan Jepang dengan bahan tepung terigu yang diencerkan dengan air, kemudian ditambah dengan sayuran seperti kol, wortel dan telur. Campuran ini kemudian digoreng dengan sedikit minyak atau didadar, serta dapat ditambahkan dengan topping yang disesuaikan dengan selera.

4. *Gyoza*

Gyoza adalah salah satu masakan Cina yang terbuat dari campuran sayuran dan daging cincang yang dibungkus dengan kulit *gyoza*, yang terbuat dari adonan tipis tepung gandum dan air. Olahan *gyoza* dapat disantap dengan cara direbus, dipanggang atau digoreng. Di Jepang olahan *gyoza* lebih populer disantap dengan kulit yang renyah.

Ke empat jenis masakan Jepang tersebut sudah dipraktikkan dan diupload YouTube dengan nama Tatami Corner Channel. Adapun hasil kegiatan dapat dilihat pada bagian lampiran, dan channel YouTube dengan alamat:

<https://www.youtube.com/watch?v=JPclqxEOf9Y>

<https://www.youtube.com/watch?v=0AucqoHickY>

https://www.youtube.com/watch?v=Jh1ngstZO_Q

<https://www.youtube.com/watch?v=-uqTMHM4ebU>

KESIMPULAN

Memberikan edukasi praktik pembuatan masakan Jepang yang berbahan dasar murah dan layak jual, memerlukan latihan secara berkesinambungan. Dalam melakukan produksi makanan, kebersihan, hasil produk yang cantik dan rasa yang enak merupakan syarat utama yang harus dipenuhi dalam industri makanan, apalagi makanan produksi rumahan. Dalam memberikan edukasi praktek pembuatan masakan, ada beberapa hal yang harus diperhatikan, yakni selain keahlian dan minat yang kuat terhadap bidang kuliner, peralatan dan sarana yang mendukung terlaksananya kegiatan tersebut juga merupakan hal yang penting.

DAFTAR PUSTAKA

- Faiqah, Nadjib, Amir. (2016). *You Tube Sebagai Sarana Komunikasi Bagi Komunitas*. Makassar: Jurnak. Jurnal KAREBA Vol.5 No.2 Juli-Desember. Universitas Hasanuddin
- Roslina Lina. (2017). *Shoku Bunka: Warna Budaya dan Tradisi Dalam Makanan Jepang*. <http://ejournal.undip.ac.id/index.php/izumi>
- Wijaya Eki Veranika dkk. *Perancangan Media Promosi Warung Jepang Hangiri Sushi Semarang*. eprints.dinus.ac.id

LAMPIRAN

Foto Kegiatan

Foto 1: Bahan-bahan chicken teppanyaki



Foto 2: Bahan-bahan soboro don



Foto 3: Praktek pembuatan soboro don



Foto 4: Praktek pembuatan chikken teppanyaki



Foto 5 : Hasil pembuatan chikken teppanyaki dan soboro don



Foto 6: Bahan-bahan gyoza



Foto 8: Bahan-bahan okonomiyaki

