

# **Pelatihan Usaha Boga Bagi Santriwati di Pesantren Yatim dan Dhuafa Nurul Ulum Cikarang**

Erni Puspitasari  
Neylanur  
Salma Syahida  
Khosi Adam Darmawan

Universitas Darma Persada  
erwin.15821@yahoo.co.id

## **Abstrak**

Pengabdian masyarakat ini dilakukan dengan tujuan untuk memberikan ketrampilan membuat kudapan yang dapat dijadikan usaha boga kepada para santriwati di pondok pesantren yatim dan dhuafa Nurul Ulum Cikarang. Metode yang digunakan adalah metode demonstrasi. Setelah melalui beberapa kali pelatihan, diperoleh hasil ternyata mereka sangat antusias dan berbakat dalam membuat berbagai kudapan. Makanan yang dibuat adalah cwie mie, es kpyor sintetis, fried chicken, takoyaki, dan brownies aneka rasa . Makanan yang dihasilkan enak dan sangat layak jual. Teknik memasak yang diberikan dengan cepat dapat dipahami untuk kemudian dipraktekan. Semoga kegiatan ini dapat terus berlanjut sehingga akan lebih banyak lagi menu makanan yang dapat dipelajari

**Kata kunci : Pelatihan, usaha boga, santriwati, pesantren**

## **1, PENDAHULUAN**

### **1.1.Latar Belakang**

Terdapat lebih dari 4000 industri di kawasan Cikarang, mulai dari industri menengah dengan jumlah karyawan di bawah 500 orang hingga industri besar dengan jumlah karyawan belasan ribu orang. Belum lagi ekspatriat yang diperkirakan jumlahnya ribuan orang. Sebagai wilayah yang padat dengan industri, bisnis rumah kos dan bisnis kuliner merupakan sesuatu yang menjanjikan. Para buruh pabrik biasanya menyewa rumah kos untuk tempat tinggal, sedangkan untuk pemenuhan kebutuhan makan, mereka biasanya membeli, hal ini tentu saja membuka peluang untuk membuka bisnis kuliner. Para pekerja paabrik memiliki daya beli yang baik, sehingga prospek bisnis kuliner sangaat bagus, ditambah lagi bahwa kebutuhan makanan harus dipenuhi setiap hari.

Usaha boga atau bisnis kuliner adalah bisnis yang dapat dimulai dengan modal yang tidak besar, tetapi perputaran uangnya cenderung cepat. Hal ini tentu saja cocok dilakukan oleh para pemula yang belum memiliki modal besar. Usaha ini sangat cocok dilakukan para santriwati di pondok pesantren yatim dan dhuafa, yang memiliki keterbatasan finansial.

Para santriwati ini pada umumnya yatim dan berasal dari keluarga dhuafa. a mereka biasanya tidak melanjutkan ke jenjang pendidikan yang lebih tinggi. Dengan keterbatasan pendidikan , maka akan sulit bersaing untuk mendapatkan pekerjaan yang baik dengan imbalan

yang memadai. Untuk itu perlu dilakukan pembekalan ketrampilan, agar ketika mereka keluar dari pesantren, mereka memiliki ketrampilan yang dapat menopang kehidupan mereka kelak. Agar mereka memiliki jiwa mandiri, dan memiliki usaha yang kelak dapat meningkatkan taraf hidup mereka.

Dengan berbagai pertimbangan yang telah dijabarkan sebelumnya, maka kami memutuskan untuk melakukan pelatihan usaha boga bagi santriwati yatim dhuafa, dengan harapan agar dapat melakukan kegiatan usaha kuliner selama di pondok pesantren, dan setelah keluar dari pesantren dengan tujuan menopang ekonomi keluarga, serta menumbuhkan jiwa wira usaha di kalangan para santri.

## **1.2. Tinjauan Pustaka**

### **1.2.1 Pondok Pesantren**

Pengertian pondok pesantren secara terminologi dapat diuraikan menjadi dua kata yakni pondok yang berasal dari kata “funduk” dalam bahasa Arab yang bermakna hotel atau asrama, sedangkan pesantren sesuatu yang mendapatkan konfik pe-an memiliki makna tempat tinggal para santri. (Dhofier, 1994, dalam Muttaqien nd)

### **1.2.2. Santri**

Istilah Santri menurut Gertz diduga berasal dari bahasa Sanksekerta yakni “Shastri” yang bermakna ilmuwan Hindu yang pandai menulis. Yang kemudian dalam pemakaian bahasa modern memiliki arti yang sempit dan luas, secara sempit kata santri bermakna pelajar atau siswa yang bersekolah di pondok pesantren, sedangkan yang bermakna luas adalah orang Jawa yang menganut Islam dengan sungguh sungguh, sholat, puasa, dan pergi ke masjid pada hari Jumat ( Gertz1982 dalam Muttaqien nd)

Dalam pengertian yang lebih umum dapat disimpulkan bahwa pesantren adalah tempat tinggal para santri yang belajar tentang Islam, sedangkan santri adalah orang-orang yang belajar tentang Islam baik secara praktik maupun teori.

### **1.2.3. Usaha Boga**

Usaha Boga adalah kegiatan di bidang makanan dalam jumlah yang lebih besar dari pada penyelenggaraan makanan untuk keluarga atau minimal 25 orang yang dilakukan secara komersial (Setyawati, nd)

## **1.3. Rumusan Masalah**

Mengolah makanan memiliki tingkat kesulitan yang beragam, yakni dimulai dari teknik pemilihan bahan yang tepat, teknik pengolahan, dan teknik penyajian, selain itu memasak atau

mengolah makanan yang akan dijadikan sebagai usaha, harus memiliki tampilan, cita rasa yang enak, dan harga yang sesuai. Sehingga orang yang akan terjun dalam bidang usaha boga harus menguasai hal tersebut. Dengan demikian maka pelatihan juga akan memuat materi mengenai teknik pemilihan bahan yang tepat, teknik pengolahan, teknik penyajian, dan estimasi biaya, agar keuntungan yang diperoleh dapat memadai.

Cikarang adalah kota industri yang besar, dan masih akan terus berkembang, sehingga penduduknya masih akan terus bertambah, karena kebutuhan akan tenaga kerja yang masih cukup tinggi. Pada umumnya para pekerja menyewa rumah kos dan mereka tidak memiliki waktu yang cukup untuk memasak atau membuat makanan sendiri, sehingga peluang dalam usaha boga masih terbuka lebar, dan pada umumnya para pekerja ini memiliki daya beli yang baik

#### **1.4. Tujuan Pengabdian Masyarakat**

- Melalui pelatihan ini peserta dapat memiliki ketrampilan dalam memilih bahan makanan yang tepat, dapat menguasai teknik pembuatan atau pengolahan makanan yang tepat, sesuai dengan jenis makanan yang akan dibuat, teknik penyajian makanan yang baik dan indah
- Para peserta memiliki ketrampilan estimasi biaya untuk menentukan harga jual.

#### **1.5. Lokasi dan Jadwal Kegiatan**

Kegiatan ini dilakukan di halaman depan masjid pesantren Nurul Ulum Cikarang. Kegiatan belajar dilaksanakan selama 4 kali pertemuan dimulai pada bulan April 2019 Juni 2019 . Jadwal kegiatan tidak dapat dilakukan sesuai dengan rencana, disebabkan adanya kegiatan belajar pesantren dan kesibukan para santri yang satu sama lain berbeda. Sehingga sulit untuk mencari waktu yang tepat. Kegiatan dilaksanakan pada setiap hari Sabtu jam 9:00 hingga 13:00.

## **2. METODE PENERAPAN**

Dalam tahap persiapan, penyusun melakukan perencanaan, dan desain pelatihan. Di dalamnya terdapat, proses pengumpulan berbagai sumber yang akan menjadi acuan dalam penyusunan modul ini, sebagai contoh fried chicken, es kopyor, cwie mie, dan takoyaki

Dalam pelaksanaan, Penyusun menginventarisir dan menjelaskan fungsi dari berbagai alat dan bahan baku yang akan digunakan. Proses selanjutnya adalah melakukan tahapan tahapan pembuatan makanan tersebut mulai dari penggunaan bahan, pengolahan hingga penyajian.

Sebagai tahap akhir dari proses pelaksanaan adalah menjelaskan tahapan-tahapan penyajian pada wadah. Setelah proses selesai, juga disusun cara mengestimasi harga jual dan cara mengemas produk atau makanan yang dibuat agar menarik dan layak jual.

### **3. HASIL PENGABDIAN MASYARAKAT**

Sebelum dilakukan pelatihan, para santri belum mengenal atau belum tahu jenis makanan yang akan dipraktikan, tetapi setelah diberikan arahan dan pelatihan para santri mulai memhami dan dapat mempraktikan sendiri aneka makanan yang dipraktikan

Setelah kegiatan ini dilaksanakan, para peserta pelatihan dapat membuat 5 jenis makanan dalam bentuk yang berbeda, setelah menguasai teknik pemilihan bahan, teknik pengolahan makanan, dan teknik penyajian

Untuk pelatihan pembuatan fried chicken ada peserta yang akan berjualan dengan bantuan gerobak dari baznas cikarang. Untuk pelatihan pembuatan kopyor sudah dipraktikan dalam menyajikan dalam buka puasa bersama. Untuk cwie mie ada beberapa yang mencoba membuatnya dengan bahan yang lebih murah, guna menekan harga jual agar dapat kompetitif dengan harga jual mie ayam, sedangkan untuk takoyaki masih menjajal pasar untuk makanan ini, karena belum begitu memasyarakat untuk kalangan tertentu.

### **4. SIMPULAN DAN SARAN**

Setelah melakukan pelatihan, ternyata banyak peserta yang memiliki bakat dalam memasak. Para peserta sangat antusias terhadap pelatihan ini, dan mereka ingin berinovasi dengan membuat makanan yang lain dengan resep dasar yang diperoleh dari pelatihan, misalkan cwie mie dengan menggunakan bahan topping daging sintesis, takoyaki dengan isian bakso dan sosis. Fried Chicken dengan balutan tepung yang lebih pedas. Pelatihan ini juga menjadi wadah untuk menyalurkan hobby masak para santri.

Setelah pelatihan ini, para peserta merasa bangga, karena mampu membuat makanan yang biasa dibeli, sekarang mampu membuat sendiri. Saya berharap pelatihan ini dapat terus berlanjut, dengan menyajikan jenis makanan yang tahan lama seperti kue kering dan berbagai jenis kue dan roti

## DAFTAR PUSTAKA

Ambarini, (2016), *Pastry Ekonomis*, Jakarta : Gramedia  
Rumah, Nyonya, (2015), *Kue Kering Klasik*. Jakarta : Gramedia  
Sigar, Edi, Ermawati, (2012), *Sate, Gulai, dan Soto*, Jakarta : Delapatrasa  
SY, Sufi, (2015), *Kreasi Kue Kering*, Jakarta : Gramedia  
Seri UKM (tabloid Vol 18 Sept. 2016 ) *Olahan Ayam Untung Jutaan* , Surabaya : Pertiwi Mediasindo  
*Sarapan Menu Nusantara* ( Saji Tabloid edisi 366 September – Oktober 2016) Jakarta : Gramedia

### Publikasi elektronik

Ini Dia Kawasan Industri Terbesar di Asia <http://mediatataruang.com/kawasan-industri-terbesar-asia-tenggara/>  
Gandeng Asing Menjaring Ekspatriat  
<http://www.kemenperin.go.id/artikel/5972/Gandeng-Asing-Menjaring-Ekspatriat>  
Penyerapan Tenaga <http://www.beritasatu.com/megapolitan/261254-kabupaten-bekasi-serap-39810-tenaga-kerja.html>  
Muttaqien, Dadan, nd. Sistem Pendidikan Pondok Pesantren (Sebuah Alternatif Mengatasi Kegagalan Sistem Pendidikan Barat) diakses dari <https://media.neliti.com/media/publications/60657-ID-sistem-pendidikan-pondok-pesantren-sebua.pdf>

## LAMPIRAN

### FOTO KEGIATAN

### FOTO BERSAMA SEBAGIAN SANTRI PUTRA



**PRAKTIK MEMBUAT AYAM GORENG TEPUNG DAN TAKOYAKI**



**PRAKTIK MEMBUAT CWI MIE**



**ARAHAN CARA PENYAJIAN CWIE MIE**



**SANTRI MENCoba MERACIK CWIE MIE SENDIRI**

