



PROSIDING

SEMINAR HASIL
PENGABDIAN MASYARAKAT
24 FEBRUARI 2022

**“MENINGKATKAN KEPEDULIAN DOSEN
DALAM KEGIATAN PENGABDIAN MASYARAKAT
GUNA PENGEMBANGAN DAN PEMANFAATAN POTENSI
SUMBER DAYA MANUSIA DAN ALAM”**

**LEMBAGA PENELITIAN
PEMBERDAYAAN MASYARAKAT DAN KEMITRAAN
UNIVERSITAS DARMA PERSADA**



**PROSIDING SEMINAR HASIL PENGABDIAN MASYARAKAT
TAHUN 2022
UNIVERSITAS DARMA PERSADA**

Pelindung : Rektor Universitas Darma Persada

Penanggung Jawab : Wakil Rektor I

Pimpinan Redaksi : Kepala Lembaga Penelitian, Pemberdayaan Masyarakat dan Kemitraan

Anggota Redaksi : Prof. Dr. Kamaruddin Abdullah, IPU.
Dr. Gatot Dwi Adiatmojo
Dr. Ari Artadi
Dr. Aep Saepul Uyun, M.Eng.
Nursyamsiyah, ST, MTI
Drs. Rusydi M. Yusuf, M.Si.

Alamat Redaksi : Lembaga Penelitian, Pemberdayaan Masyarakat dan Kemitraan
Universitas Darma Persada
Jl. Radin Inten II (Terusan Casablanca)
Pondok Kelapa - Jakarta Timur (14350)
Telp. (021) 8649051, 8649053, 8649057
Fax.(021) 8649052
E-Mail : lp2mk@unsada.ac.id
Home page : <http://www.unsada.ac.id>

DAFTAR ISI

DAFTAR ISI	iv
KATA PENGANTAR	vi
PEMBUATAN DAN PENDAFTARAN MEREK USAHA BAGI IBU-IBU WIRAUSAHA PEMULA DI LINGKUNGAN BLOK A RW 13 JATIWARINGIN, PONDOK GEDE - BEKASI	1 - 7
Ardi Kumara, Endang TP, Sukardi Hermin Sirait	
PROGRAM PELATIHAN UJIAN KEMAMPUAN BAHASA JEPANG (JLPT) LEVEL N1, N2, DAN N3 UNTUK UMUM	8 - 15
Hari Setiawan, Ari Artadi	
PEMBUATAN MODUL ANEKA MAKANAN JEPANG BERBIAYA MURAH DAN LAYAK JUAL	16 - 23
Erni Puspitasari, Ari Artadi, Hari Setiawan	
PELATIHAN KETERAMPILAN DAN PENGEMBANGAN KREATIVITAS DI YAYASAN MUFAKAT AL-BANNA I, CILINCING, JAKARTA UTARA	24 - 35
Herlina Sunarti	
PELATIHAN BAHASA JEPANG BUKU MARUGOTO A1 DI SMKN 48 JAKARTA TIMUR	36 - 41
Indun Roosianie, Ari Artadi, Dilla Rismayanti	
Pengenalan Bahasa dan Budaya Jepang di Kampung Sepatan RT 003 RW 002 dan Sekitarnya Kota Bekasi	42 - 53
Robihim, Hermansyah Djaya, Nani Dewi S, Kun M.P, Juariah, Febriana W, Farah Dina R, Bagus Aris M, Hana Audiana	
PELATIHAN KETERAMPILAN BERBAHASA INGGRIS UNTUK TUTOR ANAK YATIM KOMUNITAS BOJONG DI UNIVERSITAS DARMA PERSADA	54 - 61
Yoga Pratama, Fridolini, Agustinus Hariyana	
PELATIHAN DASAR K3 TAHAP 2 UNTUK SATPAM PERUMAHAN JATIRADEN	62 - 67
Shahrin Febrian, Ayom Buwono, Muswar Muslim, Arya Dewanto	

KATA PENGANTAR

Seminar hasil pengabdian pada masyarakat para dosen Unsada semester ganjil tahun akademik 2020/2021 dengan tema “MENINGKATKAN KEPEDULIAN DOSEN DALAM KEGIATAN PENGABDIAN MASYARAKAT GUNA MENDORONG PENGEMBANGAN DAN PEMANFAATAN POTENSI SUMBER DAYA MANUSIA DAN ALAM SEKITAR” telah dilaksanakan pada tanggal 24 Februari 2022 di Universitas Darma Persada secara virtual. Webinar hasil pengabdian masyarakat para dosen tersebut diadakan diharapkan untuk menghasilkan inovasi-inovasi teori maupun inovasi-inovasi teknologi tepat guna dan juga menyampaikan hasil pengabdianannya kepada masyarakat luas terutama masyarakat di sekitar kampus Unsada.

Prosiding ini disusun dengan menghimpun hasil-hasil kegiatan pengabdian yang dilakukan oleh para dosen yang telah diseminarkan dan telah diperbaiki berdasarkan masukan-masukan dari reviewer pada seminar tersebut. Tujuan disusunnya prosiding seminar ini adalah untuk mendokumentasikan dan mengevaluasi hasil-hasil kegiatan pengabdian pada masyarakat para dosen yang telah diseminarkan.

Pada prosiding volume VI/Februari 2022, semester ganjil tahun akademik 2021/2022 berisi 10 makalah, yang terdiri dari; 6 kegiatan bidang Humaniora, 1 kegiatan bidang Ekonomi, 1 Bidang Teknologi Kelautan, dan 2 Bidang Teknik.

Pada kesempatan ini disampaikan ucapan terima kasih kepada para dosen, penyaji dan para penulis makalah, penyunting serta panitia yang telah bekerja sama, sehingga prosiding ini dapat diterbitkan. Selanjutnya harapan kami semoga prosiding ini dapat bermanfaat bagi para pihak yang berkepentingan.

Jakarta, Februari 2022

Lembaga Penelitian, Pemberdayaan
Masyarakat dan Kemitraan
Kepala

PEMBUATAN MODUL ANEKA MAKANAN JEPANG BERBIAYA MURAH DAN LAYAK JUAL

Erni Puspitasari (Erni_puspitasari@fs.unsada.ac.id)

Ari Artadi, Hari Setiawan, Indun Roosiani

Abstrak

Pengabdian masyarakat ini dilakukan dengan tujuan untuk memberikan ketrampilan membuat aneka makanan Jepang yang berbiaya murah dan layak jual melalui berbagai resep yang dimuat dalam modul ini. Metode yang digunakan adalah demonstrasi dan kepustakaan. Pembuatan resep aneka makanan Jepang yang dimuat di dalam modul ini telah melalui berbagai penyesuaian dari segi bahan pembuatan teknik pembuatan, dan teknik penyajian. Hal ini dilakukan guna menekan harga jual, penyesuaian selera, dan efektifitas waktu pembuatan. Hasil Pengabdian adalah pembuatan reesep aneka makanan yang dihasilkan antara lain adalah, takoyaki, okonomiyaki, dorayaki, ramen, sushi, dan onigiri. Aneka makanan ini merupakan makanan Jepang yang sudah populer di kalangan masyarakat Indonesia, dan dapat dinikmati dengan harga yang terjangkau.

Kata kunci : Modul, aneka makanan Jepang, murah, layak jual

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

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 .

Berdasarkan dari penjelasan di atas, maka kegiatan pemberdayaan kali ini ingin mencoba membuat dan menampilkan modul berbagai makanan Jepang yang berbiaya murah dan layak jual. Dengan mengganti bahan-bahan dasar dalam makanan Jepang dengan bahan lokal, maka dapat menekan harga jual dari makanan ini namun tetap tidak menghilangkan kekhasan rasa dari makanan Jepang tersebut.

Modul yang akan disajikan selain memuat berbagai resep yang akan diuji coba oleh penulis, juga dilengkapi berbagai informasi yang berkaitan dengan makanan tersebut, misalkan saja tentang sejarah atau asal muasal dari makanan tersebut. Hal ini untuk memberikan edukasi kepada masyarakat tentang masyarakat tentang makanan Jepang.

1.2 Literaturu Review

Sampai dengan saat ini belum menemukan modul tentang aneka makanan Jepang yang berbiaya murah dan layak jual, dengan konsep glocalisasi, dan dilengkapi dengan edukasi tentang sejarah dan informasi mengenai makanan tersebut. Modul yang kami buat selain memuat aneka macam resep makanan Jepang yang sudah mengalami tahap adaptasi dan modifikasi, juga dilengkapi dengan estimasi biaya yang diperlukan untuk pembuatannya.

1.3. Permasalahan

Mengolah makanan Jepang yang akan disajikan dalam bentuk modul memiliki tingkat kesulitan yang beragam, yakni dimulai dengan teknik pemilihan bahan yang tepat, teknik pengolahan, teknik penyajian, dan teknik artistik dalam pencetakan. Karena modul ini ditujukan untuk para pencinta dan para peminat kuliner Jepang yang tujuannya untuk berbisnis, maka modul ini juga memuat estimasi biaya pembuatan , sehingga para pengguna modul ini dapat melakukan estimasi harga jual dari produk yang dihasilkan.

1.4. Tujuan Pengabdian Masyarakat

- a. Melalui modul ini pembaca dapat memiliki ketrampilan dalam memilih bahan makanan yang tepat yang berbahan baku lokal , dapat menguasai teknik pembuatan atau pengolahan makanan yang tepat, sesuai dengan jenis makanan yang akan dibuat, teknik penyajian makanan Jepang yang baik dan indah
- b. Para pembaca memiliki ketrampilan estimasi biaya untuk menentukan harga jual.
- c. Melalui modul ini pembaca memiliki ketrampilan memasak atau mengolah makanan Jepang yang akan dapat dijadikan sebagai modal untuk memulai usaha kuliner makanan Jepang.
- d. Melalui modul ini pembaca juga memperoleh edukasi tentang makanan Jepang, terutama mengenai sejarah atau asal usul makan tersebut.

1.5. Pendekatan

Di dalam tahap persiapan penyusunan, maka dilakukan inventarisasi .Dalam tahanan persiapan ini pun , penyusun akan melakukan desain pembuatan modul . Di dalam desain pembuatan modul tersebut terdapat proses pengumpulan materi berbagai makanan Jepang yang

akan dimuat dalam modul yang berasal dari berbagai publikasi cetak maupun elektronik, antara lain okonomiyaki, takoyaki, dorayaki, sushi, onigiri, ramen, udon, gyoza dan yang lainnya. Berabagai makanan tersebut dilakukan ujicoba di dapur ujicoba, karena akan dilakukan modifikasi untuk mendapatkan citarasa yang diinginkan.

Dalam setiap jenis makanan yang dimuat, akan dilengkapi dengan informasi mengenai makanan tersebut sehingga pengguna modul selain dapat melakukan praktek pembuatan makanan tersebut, juga menerima informasi mengenai makanan tersebut.

1.6. Waktu dan Tempat Kegiatan

Kegiatan ini dilakukan di Cikarang, Bogor dan Universitas Darma Persada. Kegiatan praktik atau ujicoba pembuatan aneka makan Jepang dilakukan sebanyak 8 kali, yakni antara bulan Nopember 2019 ampai dengan awal Januari 2020. Kegiatan dilakukan pada akhir pecan, dikarenakan kesibukan para persona.

1.7. Khalayak Sasaran

Khalayak sasaran dari pengguna modul ini adalah para pencinta makanan Jepang, dan para peminat kuliner Jepang yang berniat untuk membuka uasaha kuliner Jepang

1.8. Evaluasi Kegiatan

Evaluasi dilakukan pada setiap ujicoba yang dilakukan, dengan cara melakukan ujicoba atau praktik sekali lagi. Hal ini dilakukan untuk mengetahui kekurangan dan ketidaksempurnaan dalam pembuatan. Hal ini sangat penting, karena produk yang dibuat akan dijadikan produk komersial yang bernilai ekonomis, yang mampu bersaing di pasaran.

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. Untuk itu dalam setiap akhir praktik ujicoba dilakukan evaluasi terhadap kebersihan, baik kebersihan dalam penggunaan alat, maupun dalam pemilihan bahan, dan proses produksi.

2. METODE

2.1. Rancangan Pengabdian

Secara garis besar, kemampuan memasak meliputi kemampuan mengenal bahan makanan, menguasai teknik memasak, memiliki kemampuan menentukan cita rasa yang enak, serta mampu melakukan penyajian makanan dengan indah. Sedangkan untuk yang berorientasi bisnis harus dilengkapi dengan kemampuan estimasi biaya, agar dapat menentukan harga jual yang pantas

2.2. Metode Penerapan

Di dalam tahap persiapan penyusunan, maka dilakukan inventarisasi. Dalam tahap persiapan ini pun, penyusun akan melakukan desain pembuatan modul. Di dalam desain pembuatan modul tersebut terdapat proses pengumpulan materi berbagai makanan Jepang yang akan dimuat dalam modul yang berasal dari berbagai publikasi cetak maupun elektronik, antara lain okonomiyaki, takoyaki, dorayaki, sushi, onigiri, ramen, udon, gyoza dan yang lainnya. Berbagai makanan tersebut dilakukan ujicoba di dapur ujicoba, karena akan dilakukan modifikasi untuk mendapatkan citarasa yang diinginkan.

Dalam setiap jenis makanan yang dimuat, akan dilengkapi dengan informasi mengenai makanan tersebut sehingga pengguna modul selain dapat melakukan praktek pembuatan makanan tersebut, juga menerima informasi mengenai makanan tersebut.

3. HASIL PENGABDIAN MASYARAKAT

3.1 Praktik Pembuatan (hasil percobaan)

Setelah kegiatan ini dilaksanakan, maka di dalam modul terdapat 10 jenis makanan Jepang, yang setiap jenisnya dimodifikasi 3 hingga 4 kali, sehingga tiap jenis makanan akan memiliki tampilan 3 atau 4 yang berbeda. Modifikasi dilakukan mengingat selera orang Indonesia berbeda dengan orang Jepang. Makanan Jepang yang original memiliki rasa yang hambar, kekuatan makanan Jepang biasanya terletak pada penataannya yang indah. Berbanding terbalik dengan orang Indonesia yang lebih menyukai makanan yang memiliki aroma dan rasa yang kuat, dan agak mengebalkan penampilan makanan tersebut.

Salah satu makanan yang dipraktikkan adalah ramen, maka modifikasi dari ramen ini terletak pada toppingnya, yang menggunakan sayuran khas Indonesia, bentuk sajian ayam, dan kuahnya, yang diganti dengan kuah kari, kuah kaldu, dan kuah pedas asam, untuk dorayaki,

maka isinnya yang biasanya diisi dengan kacang merah, maka diganti dengan coklat, kacang hijau, keju. Dorayaki juga dimodifikasi dengan lebih banyak menambahkan mentega, karena orang Indonesia menyukai rasa gurih. Agar penampilan dorayaki lebih menarik, maka di atas kue tersebut diletakan topping berbagai warna.

Kemudian, untuk takoyaki, juga mengalami modifikasi, berupa isiannya dan adonannya. Takoyaki original memiliki isi tako yang bermakna gurita, tetapi kebanyakan orang Indonesia tidak menyukai gurita, maka isiannya diganti dengan sosis, bakso, dan keju, juga ada penambahan sedikit sayuran di dalam adonannya.

Gyoza adalah makanan Jepang yang mirip dengan pangsi basah di Indonesia, tetapi gyoza memiliki bentuk seperti pastel, yang pembuatannya menggunakan kulit pangsit, yang kemudian diisi tumis ayam suwir dan sayuran, kemudian dapat digoreng dan dibakar dan dikukus. Untuk pembuatan gyoza di sini, maka kulit gyoza diganti dengan kulit pangsit, untuk isiannya juga menyesuaikan dengan selera orang Indonesia.

Makanan Jepang yang kami tampilkan di sini biasanya tergolong sebagai Japan street food, yang rata rata memiliki rasa yang enak dengan harga terjangkau, cepat dan mudah penyajiannya, dan dapat dinikmati semua kalangan.

Setelah praktik, maka dibukukan dalam bentuk modul, modul ini berisi aneka macam makanan Jepang, berikut sejarah dan keeterangannya. Modul ini juga dilengkapi dengan estimasi biaya pembuatan, dan estimasi mengenai harga jual yang disarankan, sehingga akan dapat diketahui margin keuntungan yang dapat diperoleh.

Modul ini akan berwarna untuk bagian halaman muka dan dalam, terbuat dari kertas art paper. Modul ini dibuat berwarna dengan pertimbangan agar lebih menarik, dan dapat menampilkan gambar secara utuh sehingga dapat mudah dimengerti. Modul juga dibuat tidak dibuat dengan ukuran yang besar tetapi dengan ukuran setara dengan buku resep lainnya, agar mudah digunakan.

4. KESIMPULAN

Pembuatan makanan Jepang yang mengalami proses glokalisasi, modifikasi, atau adaptasi, ternyata tidak sertamerta mengubah makanan itu menjadi makan yang lain, tetapi hanya mengubah rasa yang disesuaikan dengan selera masyarakat setempat. Pengubahan bahan baku otomatis akan mengubah rasa yang dihasilkan tetapi itu sah saja, karena tidak pernah

ada larangan dengan mengubah bahan pembuatannya, hanya saja perlu diperhatikan bahwa bahan pengganti jangan terlalu berbeda, sehingga rasa masakan tersebut tidak terlalu jauh dari resep aslinya.

Teknik pembuatan makanan Jepang dengan cara yang tradisional seperti menggunakan sushi mat, tidak dilakukan dengan pertimbangan waktunya terlalu memakan waktu, jadi diganti dengan sushi roll. Dalam pembuatan onigiri juga tidak dilakukan dengan tangan agar bentuknya rata, dan sama ukurannya jadi menggunakan sushi roll. Dengan demikian terjadi perbedaan dengan cara pembuatan yang asli. Makanan Jepang dengan cita rasa Indonesia ternyata enak, dan disukai oleh banyak orang.

Kesulitan yang dihadapi pada saat pembuatan adalah ketika proses pembuatan yang paling penting, lupa tidak didokumentasikan, sehingga memerlukan waktu tambahan utk mengulangnya lagi.

5. DAFTAR PUSTAKA

Resep dan Cara Membuat Dorayaki Coklat Keju yang Enak, Lembut dan Nikmat Aneka Resep Dorayaki, <https://selerasa.com/resep-dan-cara-membuat-dorayaki-coklat-keju-yang-enak-lembut-dan-nikmat> | [Selerasa.com](https://selerasa.com)

[Dawdi, Jessica , 2018](#) 14 Amazing Japanese Street Foods,
<https://theculturetrip.com/asia/japan/articles/14-amazing-japanese-street-foods-you-ll-love/>

[Sherga, Kate, 2017](#) *Japanese Street Food: 10 Foods to Know Before You Go*
<https://www.travelocity.com/inspire/japanese-street-food-10-foods-to-know-before-you-go/>

[Shihoko, 2019](#) Okonomiyaki Authentic Recipe お好み焼き
<https://www.chopstickchronicles.com/osaka-okonomiyaki/>

D. Kesimpulan 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 sintetis, 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

