

PELATIHAN PENGELOLAAN MAKANAN BAGI PENYELENGGARA MAKANAN DI PONDOK PESANTREN RUMAH TAHFIDZQU DERESAN YOGYAKARTA

Oleh

Wika Rinawati, Marwanti, Mutiara Nugraheni, Rizqie Auliana,
Yuriani, Andian Ari Anggraeni

Tujuan dari pelatihan di Pondok Pesantren Rumah Tahfidzqu adalah 1). Memberikan pengetahuan terkait hygiene, sanitasi makanan, pangan halal, dan menyusun menu, 2). Memberikan pengalaman praktik mengolah makanan.

Kegiatan pelatihan ini dilaksanakan selama 3 kali pertemuan, di Hall di Rumah Tahfidzqu dan Laboratorium Boga Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta. Peserta kegiatan ini adalah 20 orang ustad/ustadzah dan staff penjaman makanan di Rumah Tahfidzqu. Metode yang digunakan dalam pelatihan ini ada ceramah, diskusi, workshop, demonstrasi dan praktik. Pemaparan materi mengenai pangan halal, sanitasi hygiene makanan dan penyusunan menu. Praktik mengolah lauk dan kue.

Hasil pengabdian ini menunjukkan materi yang diberikan selama pelatihan dapat digunakan untuk menambahkan pengetahuan terkait pangan halal, sanitasi hygiene makanan dan penyusunan menu. Berdasarkan hasil quisioner terhadap penyampaian materi diperoleh 91% kategori sangat baik dan 9 % kategori baik, dari segi instruktur 96,6% kategori sangat baik, dan 3,4% kategori baik. Kegiatan PPM guna menambah ketrampilan dan memperkaya mengenai pengolahan dan penyajian lauk dan kue. Berdasarkan hasil quisioner terhadap sarana dan prasarana 93,3% kategori sangat baik dan 6,7 kategori baik.

Kata kunci: Pengelolaan Makanan, Pondok Pesantren Rumah Tahfidzqu

1. Pendahuluan

Makanan harus mampu mencukupi kebutuhan gizi manusia, yang meliputi karbohidrat, protein, lemak, vitamin dan mineral. Makanan juga harus diolah dengan baik dan benar, supaya kandungan gizi dalam bahan pangan tidak rusak atau menurun drastis selama proses pengolahan. Selain itu, makanan juga harus aman dan sehat untuk dikonsumsi. Makanan yang aman adalah makanan yang bebas dari komponen berbahaya atau mikroorganisme yang dapat menyebabkan keracunan makanan atau menimbulkan penyakit.

Ada pedagang makanan yang menggunakan zat-zat yang berbahaya seperti pewarna makanan yang tidak *food grade*, pengawet makanan yang tidak *food grade*, pengawet makanan yang melebihi ambang batas, dan pemanis buatan yang melebihi ambang batas. Bahkan ada pedagang makanan yang melakukan manipulasi pada bahan baku makanan, seperti mencampur daging sapi dengan daging celeng, mencampur minyak goreng dengan oli, menjual daging ayam tiren, dan lain-lain. Semua permasalahan ini dapat mengganggu kesehatan manusia.

Berdasarkan Al-Quran (QS. al-Ma'idah [5]:3, QS. al-Baqarah [2]:173, QS. al-An'am [6]:145), Allah SWT memerintahkan manusia yang beriman untuk mengonsumsi makanan yang halal dan baik (*thayib*). Ada beberapa hal yang perlu disadari bahwa kehalalan suatu produk makanan itu adalah untuk kepentingan manusia sendiri, diantaranya membersihkan diri dari dzat tergolong tidak baik untuk manusia, menjaga sifat dan perilaku agar tetap bermartabat sebagai manusia dan agar ibadahnya dapat diterima oleh Allah SWT.

Adapun makanan dan minuman yang diharamkan adalah meliputi bangkai, darah, babi, binatang yang disembelih dengan menyebut nama selain Allah SWT, khamr atau minuman yang memabukkan, dan binatang buas atau bertaring. Bangkai tidak layak dikonsumsi manusia, karena akan memunculkan senyawa yang merusak, seperti *amina biogenik*, *cadaverin*, *putrefacin*, *tryptamin*, *tyramin*, dan *histamine*. Darah adalah sarang bakteri, produk metabolik dan racun, sehingga haram dikonsumsi manusia. Daging dari ternak yang disembelih sesuai syariat Islam akan harum baunya dan sehat. Menurut UU No 18/2009, pakan hewan ruminansiapun harus bebas dari kandungan darah, daging dan tulang, yang dapat menyebabkan penyakit seperti BSE (Bovine Spongiform Encephalopathy).

Hanya ada sedikit makanan/minuman yang diharamkan oleh Allah SWT. Selebihnya, semua bahan pangan yang ada di dunia ini pada dasarnya adalah halal. Meskipun demikian, perkembangan teknologi saat ini telah mampu menciptakan aneka macam produk pangan olahan.

Teknologi pangan olahan kadang menggunakan bahan-bahan haram yang dimanfaatkan sebagai bahan baku, bahan tambahan atau bahan penolong. Oleh karena itu, batas halal-haram produk pangan olahan menjadi tidak jelas karena ada percampuran antara bahan halal dan bahan haram. Berdasarkan fatwa MUI (1980), setiap makanan dan minuman yang jelas bercampur dengan barang haram/najis hukumnya adalah haram.

Rumah TahfidzQu pada awalnya merupakan rumah-rumah yang difungsikan sebagai tempat untuk mendalami Al Quran. Sejalan dengan berjalanya waktu rumah tahfidz akhirnya mendirikan sebuah pondok pesantren, salah satunya berada di Perumahan Deresan Depok, Sleman Di Yogyakarta. Konsep pondok pesantren mengharuskan siswa untuk tinggal dalam asrama yang telah disediakan. Oleh karena itu kebutuhan makan mereka dilayani oleh *inside catering*.

Alasan dari pemilihan pondok pesantren sebagai lokasi kegiatan pengabdian pada masyarakat karena belum pernah diselenggarakan pelatihan terkait hygiene sanitasi makanan, pangan halal. Pengelola makanan di Pondok pesantren juga belum memiliki sertifikat penjamah makanan dari dinas kesehatan terkait. Apalagi di lingkungan pondok pesantren jaminan bahan makanan halal juga perlu dipastikan agar siswa-siswa yang menjadi konsumen utamanya dapat mengkonsumsi makanan yang terjamin kehalalannya dan higienitasnya.

2. Metode Kegiatan

Untuk memecahkan permasalahan yang dihadapi, pelatihan ini akan menggunakan beberapa metode, yaitu metode ceramah, workshop, metode demonstrasi serta metode praktik.

3. Hasil Pelatihan

4.1. Pemaparan materi

Sebelum pelaksanaan pelatihan, peserta mendapatkan materi terkait dengan pangan halal, sanitasi dan higiene makanan serta penyusunan menu. Metode yang digunakan ceramah, tanya jawab dan workshop pada materi penyusunan menu. Pemateri telah menyiapkan power point dan disediakan makalah sesuai dengan materi yang diberikan. Kegiatan ini dimulai pada jam 13.00 sesuai dengan kesepakatan dari pihak Rumah Tahfidzqu, masing-masing materi disampaikan dalam durasi 1 jam termasuk sesi tanya jawab. Kegiatan ini dihadiri oleh 21 peserta yang terdiri dari 4 orang ikhwan/laki-laki dan 17 akhwat/wanita.

Materi terkait sanitasi hygiene makanan diberikan untuk merefresh kembali pengetahuan staff penjamah makanan pentingnya sanitasi dan hygiene. Semakin lama staff bekerja dalam satu area yang sama maka akan menjadi imun terhadap suatu kejadian terkait sanitasi dan hygiene makanan. Dalam pandangannya semua yang dilakukan sudah dianggap hygiene, bisa jadi telah melanggar hygienitas tetapi tidak sadar karena sudah dianggap biasa.

4.1.1. Penyusunan menu

Penyusunan menu makanan untuk remaja berbeda dengan kebutuhan makanan orang dewasa. Remaja sangat menyukai makanan yang berasa pedas, goreng dan milenial. Tetapi untuk memenuhi kebutuhan asupan gizi remaja membutuhkan penyusunan menu yang seimbang antara karbohidrat, protein, lemak, dan vitamin.

Dalam sekali makan hanya disediakan minimal 2 menu sudah termasuk kerupuk, maksimal 3 termasuk pelengkap. Bahkan ada menu yang tidak cocok seperti bakso kuah dengan lauk bakwan jagung dan sambel kecap. Bahkan tidak nampak adanya pengembangan olahan lauk. Pengembangan ini berfungsi sebagai alat untuk menarik siswa remaja punya motivasi untuk menyantap hidangan yang disajikan.

4.1.2. Penyajian makanan

Penyajian makanan di pesantren menerapkan sistem prasmanan, dengan cara para santri mengambil makanan yang disediakan di tempat yang telah ditentukan. Siswa harus antri dan makanan yang diberikan akan diambihkan oleh petugas agar seluruh siswa dapat memperoleh jatah yang sama. Tetapi dalam penyajian ini hanya diajarkan cara penyajian dengan 1 porsi serta dalam model packaging. Kedepan alangkah lebih baik jika mereka diberikan pelatihan terkait dengan membuat garnish untuk meningkatkan napsu makan melalui penampilan makanan yang dihidangkan.

4.2. Pengolahan lauk pauk

Hari pertama pelatihan dilakukan sehari setelah peserta mendapatkan materi. Pemilihan lauk pauk sebagai topik dalam pelatihan ini adalah agar menu-menu untuk siswa lebih bervariasi sehat dan halal. Sebelum pelatihan dimulai terlebih dahulu disampaikan materi pendahuluan.

Peserta yang hadir terdiri dari 13 peserta. Hal ini dikarenakan staff penjamah makanan tidak bisa hadir karena sedang ada tugas menyiapkan makan siang dan malam di pondok. Dalam pelatihan ini dibagi menjadi 2 paket lauk pauk. Masing-masing paket terdiri dari 3 jenis lauk, sehingga dalam pelaksanaannya 2 orang peserta mengolah 1 jenis lauk.

4.2.1 Paket pengolahan lauk 1

Paket 1 terdiri dari Nila Bakar Madu, Gadon Tahu, dan Capcay Sehat. Pilihan menu ini disesuaikan dengan kesukaan dari remaja, selain itu ingin mengenalkan kepada remaja terhadap Tahu dengan tampilan yang berbeda, serta menanamkan kepada remaja makan sayur sejak dini.

Instruktur yang bertugas Rizqie Auliana, M.Kes dengan Wika Rinawati, M.Pd. tugas instruktur dibantu oleh anggota Tim Pengabdian dan 2 orang mahasiswa. Metode yang digunakan adalah demonstrasi dan praktik. Demonstrasi dilakukan pada awal praktik untuk memberikan contoh kepada peserta agar meminimalkan kegagalan. Peserta juga wajib mengerjakan tugasnya sesuai dengan resep yang diberikan. Peserta laki-laki ada yang salah dalam memperlakukan bumbu karena ketidaktahuan. Pada saat pembuatan Gadon Tahu, terdapat Daun salam yang berfungsi sebagai pengaroma. Oleh peserta daun salam di haluskan bersama bumbu-bumbu.

4.2.2 Paket pengolahan lauk 2

Paket kedua terdiri dari ayam krispi, sate tempe, dan oseng putih telur janggal lombok ijo. Pengolahan makanan paket 2 tidak mengalami banyak masalah karena timnya kebanyakan wanita sehingga telah memiliki dasar memasak.

Masakan yang perlu mendapatkan perhatian khusus yaitu ayam krispi. Oleh karena itu instruktur memberikan contoh pada proses pengolahannya. Mulai dari persiapan memotong ayam, mencampur bahan kering, dan memasukkan ayam dalam bumbu dan es batu. Dan diakhiri dengan menggoreng ayam dalam minyak panas..

Penyajian lauk pauk yang dibuat peserta dalam 2 versi yaitu penyajian dengan menggunakan piring dan penyajian dalam bentuk lunch box.



a



b

Gambar 1: Kegiatan Pelatihan hari 1 (a), pelatihan hari 2 (b)

4.3. Pengolahan kue

Pengolahan kue menjadi salah satu menu untuk dipraktikkan. Ada 3 jenis menu yaitu Bolu Zebra Kukus, Sus Makaroni Goreng dan Bolu Kukus Mekar. Pemilihan ini telah dipilih dengan

pertimbangan bahan yang mudah untuk didapat, menggunakan teknik yang paling sederhana yaitu goreng dan kukus, serta menggunakan alat ada di dapur rumah tangga.

Pengolahan kue dilaksanakan pada hari ketiga, dengan dihadiri oleh 12 peserta.

4.3.1. Bolu Zebra Kukus

Bolu Zebra Kukus merupakan salah satu kue nusantara yang diolah dengan teknik sponge yaitu pencampuran antara telur dengan gula pasir. Teknik pengolahan yang digunakan adalah kukus dan dicetak dengan teknik lapis langsung untuk mendapatkan motif seperti zebra.

Hasil praktik membuat Bolu Zebra Kukus dibuat dalam 3 versi warna, versi 1 warna original putih dan coklat, versi 2 warna merah, coklat, hijau, dan versi 3 yaitu warna hijau dan coklat.

4.3.2. Sus Makaroni Goreng

Sus Macaroni Goreng merupakan hidangan snack gurih yang terbuat dari adonan rebus. Adonan rebus adalah teknik membuat hidangan dengan cara direbus yaitu antara margarin dan air direbus hingga matang atau mendidih, masukkan tepung aduk hingga menggumpal terakhir masukkan telur satu per satu.

Isian dari sus ini adalah sosis dan keju, dalam pembuatan sus ini tidak akan terjadi kegagalan jika mengikuti seluruh petunjuk resep. Termasuk rasa sus akan standar jika menimbang bahan dengan benar. Teknik olah mematangkan sus ini dengan cara digoreng dengan bentuk bulat-bulat. Sus Makaroni Goreng ini dapat disajikan sebagai snack pada saat berbuka puasa atau sebagai snack harian.

4.3.3. Bolu Kukus Mekar

Bolu Kukus Mekar adalah kue yang terbuat dari adonan sponge. Secara teknik hampir sama dengan Bolu Zebra Kukus. Perbedaan pengolahannya adalah mencampur semua bahan kecuali ovalet. Ovalet dimasukkan setelah adonan dikocok setengah mengembang. Teknik olah yang digunakan kukus.



a



b



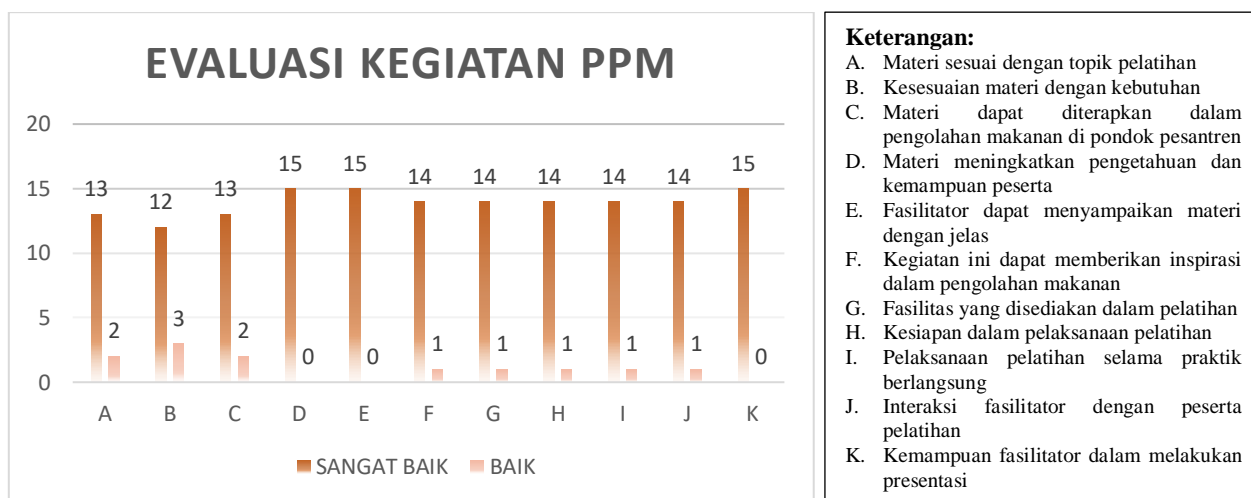
c

Gambar 2: Produk Praktik Bolu Mekar (a), Paket Menu 1 (b), Sus Macaroni Goreng (c)

4.4. Evaluasi Kegiatan

Evaluasi pelaksanaan pelatihan diambil berdasarkan angket yang dibagikan kepada peserta pada sesi berakhirnya pelatihan. Dari angket yang disebarkan selanjutnya dihitung dengan menggunakan metode persentase.

Evaluasi terhadap kegiatan pelatihan ini, dari aspek kesesuaian materi 91% kategori sangat baik dan baik 9%. Pada aspek sarana dan prasarana mendapatkan 93.3% kategori sangat baik dan kategori baik 6.7%. Sedangkan dari fasilitator 96.6% kategori sangat baik dan 3.4% kategori baik.



Gambar 3: Hasil Evaluasi Kegiatan Pelatihan

Hasil evaluasi atau komentar dari peserta yang mengikuti kegiatan pelatihan selama 2 hari.

1. Diadakan rutin setiap bulan, dengan target jenis makanan dan snack secara bertahap, Bisa dilaksanakan lomba memasak di lab boga UNY, Matur nuwun kesempatan yang diberikan kepada kami
2. Materi lebih banyak dan diperluas sehingga ilmu yang diberikan lebih variatif, Bisa lebih sering diadakan kerjasama dikemudian hari, Terimakasih telah menyelenggarakan pelatihan ini semoga menjadi amal jariyah dan ilmu yang bermanfaat
3. Mungkin pelatihan ini juga dibutuhkan oleh masyarakat seperti ibu-ibu PKK, komunitas, atau majelis ta'lim biar efeknya semakin terasa. Pernah dengar wastafel yang higienis itu yang gak pakai tangan, model pencet kaki atau sensor gitu he... tapi sejauh ini, sangat senang selama ikut pelatihan.
4. Semoga harapan semua baik dari ibu pelatih dan kita benar-benar bermanfaat bernilai ibadah dan sebagai bekal ilmu untuk berkarya/wira usaha, Semoga entah 1 tahun sekali/2 kali bisa

tetap ada pelatihan baik dari ibu-ibu dari UNY, Sebelum dan sesudahnya saya dan teman-teman mengucapkan banyak terimakasih

5. Alhamdulillah kami sangat butuh penyuluhan tentang gizi dan juga pelatihan ketrampilan untuk tambahan pendidikan di tempat kami, mungkin lain waktu kami bisa dapat ilmu yang lain. Sangat menyenangkan.

4.5. Faktor Pendukung dan penghambat

Kegiatan yang telah direncanakan sebaik mungkin akan dapat meminimalkan gangguan atau kendala. Walaupun dengan perencanaan yang matang sekalipun banyak kendala yang muncul dari dalam ataupun dari luar perencanaan. Begitupun hambatan yang dialami selama proses kegiatan berlangsung. Dengan menemukenali faktor penghambat maka segala sesuatunya dapat diantisipasi dengan lebih baik. Berbeda dengan faktor pendukung yang tentunya dapat mendukung pelaksanaan kegiatan sehingga dapat berjalan dengan lancar. Faktor pendukung dalam kegiatan pelatihan ini adalah: 1) Fasilitas praktik di laboratorium Boga PTBB FT UNY sehingga peralatan yang dibutuhkan dapat terpenuhi, 2) Peserta pelatihan walaupun tidak komplit sangat antusias dalam mengikuti pelatihan pengolahan dan pengawetan bahan makanan dengan selalu hadir disetiap undangan dan menyelesaikan tugas praktiknya hingga mencuci alat yang telah digunakan, 3) Dukungan dari dana pemerintah melalui Fakultas Teknik sehingga kegiatan ini dapat terselenggara dengan baik, dan dukungan dari mahasiswa dan kaprodi yang memberikan kemudahan dalam meminjamkan lab beserta peralatan yang dibutuhkan dalam kegiatan ini.

Faktor-faktor penghambat dalam pelatihan ini adalah: 1) Adanya miss comunication antara tim pengabdian dengan peserta pelatihan terutama terkait dengan penjadwalan, 2) Penentuan waktu kegiatan yang selalu mengalami kendala terutama dari penyelenggara karena banyaknya kesibukan, 3) Jumlah peserta dibatasi karena keterbatasan peralatan, 4) Tidak semua peserta dapat hadir dalam pelatihan karena pondok pesantren sudah aktif sehingga staff penjamah makanan khususnya tidak bisa leluasa hadir sehingga peserta didominasi oleh ustad dan ustadzah, 5) Peserta tidak memahami bahan dan teknik dasar sehingga ada kesalahan pada saat memperlakukan bahan.

4. Kesimpulan dan Saran

- 4.1. Berdasarkan hasil quisioner terhadap penyampaian materi diperoleh 91% kategori sangat baik dan 9 % kategori baik, dari segi instruktur 96,6% kategori sangat baik, dan 3,4% kategori baik

4.2. Praktik mengolah makanan diikuti oleh peserta dengan penuh antusias dengan tanggapan terhadap sarana dan prasarana 93,3% kategori sangat baik dan 6,7% kategori baik.

Berdasarkan dari evaluasi pelaksanaan kegiatan, bahwa peserta merasa sangat beruntung bisa mengikuti kegiatan ini sehingga mengharapkan untuk tahun depan dapat dilaksanakan kembali dengan pengetahuan yang lain dan pengolahan yang lebih variatif.

DAFTAR PUSTAKA

Winarno, F.G, 1996. Undang-Undang Tentang Pangan. Kumpulan Makalah pada Musyawarah Wilayah II dan Seminar Ilmiah Persatuan ahli Teknologi Laboratorium Kesehatan Indonesia (PATELKI) Wilayah DKI Jakarta, 25-26 November 1996.