

PELATIHAN SANITASI HYGIENE DAN INOVASI KEMASAN MAKANAN KHAS KERATON

Tri Murhanjati S¹, Sri Palupi², Badraningsih L³

Yogyakarta State University
E-mail: trimurhanjatis@uny.ac.id

ABSTRAK

Kegiatan Pengabdian Pada Masyarakat ini bertujuan untuk memberikan pelatihan sanitasi hygiene dan inovasi kemasan makanan khas keraton, selama kegiatan ini diungkap 1) pengetahuan dan wawasan tentang sanitasi *hygiene* 2) memiliki pengetahuan dan wawasan tentang pengemasan inovasi kemasan makanan dan 3) memiliki bekal pengetahuan dan keterampilan tentang makanan khas keraton.

Kegiatan PPM telah dilakukan pada tanggal 13 Maret 2021 dan 20 Maret 2021 di Laboratorium Boga SMK N 6 Yogyakarta. Sasaran kegiatan adalah guru produktif boga SMK N 6 Yogyakarta. Kegiatan dilakukan dengan metode presentasi dan kerja kelompok dan dilaksanakan selama 2 hari. Materi kegiatan PPM meliputi: 1) sanitasi *hygiene* 2) inovasi kemasan makanan 3) makanan khas keraton.

Hasil kegiatan pelatihan PPM meliputi: 1) pengetahuan dan wawasan tentang sanitasi *hygiene* meningkat 2) pengetahuan dan wawasan tentang pengemasan inovasi kemasan makanan meningkat dan 3) memiliki bekal pengetahuan dan keterampilan tentang makanan khas keraton meningkat.

Kata kunci: sanitasi, *hygiene*, inovasi kemasan, makanan khas keraton.

PENDAHULUAN

Pembelajaran adalah proses interaksi peserta didik dengan pendidik dan sumber belajar pada suatu lingkungan belajar. Pembelajaran merupakan bantuan yang diberikan pendidik agar dapat terjadi proses perolehan ilmu dan pengetahuan, penguasaan kemahiran dan tabiat, serta pembentukan sikap dan kepercayaan pada setiap peserta didik. Dengan kata lain, pembelajaran adalah proses untuk membantu peserta didik agar dapat belajar dengan baik. Proses pembelajaran dialami sepanjang hayat seseorang manusia serta dapat berlaku di manapun dan kapanpun. [1].

Guru adalah faktor penentu keberhasilan proses pembelajaran yang berkualitas. Sehingga berhasil tidaknya pendidikan mencapai tujuan selalu dihubungkan dengan kiprah para guru. Oleh karena itu, usaha-usaha yang dilakukan dalam meningkatkan mutu pendidikan hendaknya dimulai dari peningkatan kualitas guru. Guru yang berkualitas diantaranya adalah mengetahui dan mengerti peran dan fungsinya dalam proses pembelajaran. Peran guru di sekolah, salah satunya Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) mengalami perubahan seiring

berjalannya waktu ke arah yang lebih baik sesuai dengan regulasi yang berlaku. SMK sebagai sekolah yang mengusung inovatif dalam rangka pelaksanaan revitalisasi SMK dikuatkan dengan berlakunya program *upskilling* dan *reskilling* guru SMK beserta bantuan pemerintah bidang kemitraan dan penyelarasan DUDI maka, peran guru di SMK saat ini bertambah sebagai mentor bagi para siswa. Dengan adanya tantangan baru tersebut maka sangatlah di perlukan adanya pendampingan dan penguatan inovasi dalam proses pembelajaran, berdasarkan permintaan dari para guru untuk dilakukan pendampingan dan pelatihan penguatan inovasi dalam menunjang pembelajaran di SMK, terutama terkait dengan kreativitas dan inovasi kewirausahaan.

SMK N 6 Yogyakarta merupakan salah satu SMK Pariwisata dengan berbagai jurusan salah satunya Tata Boga. Salah satu visi SMK N 6 Yogyakarta adalah meningkatkan sumber daya manusia yang profesional, dedikasi tinggi, unggul, kreatif dan inovatif (Produktif) serta mempunyai tujuan Menghasilkan tamatan yang unggul, berjiwa wirausaha (*entrepreneur*), dan kompeten. Melalui pembelajaran yang inovatif dan menguatkan pengetahuan dan keterampilan guru agar pada saat mengajar, guru memiliki

bekal yang cukup untuk mengajar siswa sehingga perlu dilakukan pelatihan untuk mengupgrade skills guru dalam berinovasi. Inovasi sebagai suatu perubahan atau ide besar dalam sekumpulan informasi yang berhubungan dengan masukan dan luaran, sehingga inovasi dapat diartikan suatu perubahan dalam meningkatkan atau memperbaiki sumber daya yang ada [2]. Inovasi sebagai implementasi praktis sebuah gagasan ke dalam produk atau proses baru. Melalui inovasi produk ini akan dilatihkan bagaimana guru bisa meningkatkan keterampilan dalam menginovasi menu sajian secara tematik yang nantinya bisa sebagai acuan untuk bekal sebagai mentor atau sebagai fasilitator pada siswanya [3].

Adapun solusi yang ditawarkan melalui kegiatan PPM dosen adalah pendampingan dan pelatihan inovasi produk bagi Guru bidang boga di SMKN 6 Yogyakarta. Inovasi merupakan salah satu cara mempertahankan produk, terutama produk yang sekiranya ada filosofi sejarahnya makanan tersebut dibuat seperti makanan khas keraton yaitu, nasi blawong, manuk nom, dan perawan kenes. Makanan tersebut merupakan makana tradisional khas keraton yang harus terus diupayakan untuk dikembangkan baik dalam hal produk maupun kemasan, namun tidak meninggalkan ciri khas asli makanan tersebut.

Tumpeng dapat dikatakan sebagai makanan yang memiliki umur paling tua. Terhitung sejak sebelum masuknya agama ke bumi Nusantara, khususnya Jawa dan sekitarnya, Tumpeng telah ada dan lestari hingga hari ini. Di era tersebut, masyarakat masih menganut kepercayaan terhadap benda-benda yang dianggap memiliki kekuatan, salah satunya adalah gunung, dan Tumpeng merupakan makanan yang digunakan sebagai persembahan kepada gunung yang dianggap menjadi tempat bersemayamnya para leluhur. Meskipun ketika itu, tampilan dan penyajian Tumpeng belum seperti sekarang, yakni berbentuk kerucut (menggungung) [4]. Salah satu tumpeng yang masih dilestarikan sampai saat ini adalah Tumpeng blawong, merupakan hajat Dalem, dimana tumpeng ini dibuat sebagai kiriman dari Sri Sultan kepada Kyai Penghulu Keraton pada saat hari kelahiran Sultan (*wiyosan dalem*). Tumpeng blawong terdiri dari nasi putih, gubahan (mirip dengan urap, tetapi bumbu kelapanya tidak dikukus atau disangrai), dendeng sapi ragi, kacang tolo

hitam goreng, tempe bacem, dendeng age, bumbu pelas, empal dan telur pindang.

Nasi Blawong disajikan pada upacara peringatan *tinggalan ndalem* sultan sejak masa Sri Sultan Hamengku Buwono I. Makanan ini disebut Nasi Blawong karena disajikan diatas piring biru yang dalam Bahasa Belanda disebut *blauw*. Nasi Blawong tidak terbuat dari beras merah meskipun warnanya kemerahan. Warna merah tersebut diperoleh karena beras dimasak bersama rempah-rempah seperti kayu manis, pala, cengkeh, sereh dan santan serta diberi garam sebagai penambah cita rasa. Nasi Blawong disajikan dengan lauk Daging Lombok Kethok, Telur Pindang, Ayam Bacem Goreng (utuh bukan suwir), dan taburan bawang goreng. Daging Lombok Kethok sendiri merupakan kegemaran Sri Sultan Hamengkubuwono VII, yang terbuat dari daging sapi yang ditumis dengan *lombok* (cabai) yang *dikethok-kethok* (dipotong-potong) [5].

Manuk nom merupakan salah satu puding khas kraton yang direkomendasikan di Bale raos adalah Manuk Nom. Ini adalah sejenis puding yang dibuat dari paduan tape ketan hijau dan telur. Manuk Nom disajikan sebagai dessert pada masa Sri Sultan Hamengku Buwono VII, pada tahun 1877-1921. Namun pada era Sri Sultan Hamengku VIII (1921-1939), Manuk Nom disajikan sebagai hidangan pembuka.

Seperti namanya, Manuk Nom atau 'burung muda' berbentuk menyerupai burung kecil. Ditata sedemikian rapi dalam wadah berbentuk daun lengkap dengan alas daun pisang, puding ini tampak menggugah selera. Belum lagi dekorasi emping belinjo yang diletakkan di atas puding tampak seperti sayap, unik sekali. Juru masak Kraton Yogya melakukan mimikri menjadi *manuk enom*. *Manuk Enom* (artinya burung muda), nama hidangan penutup dalam jamuan makan di Kraton Yogyakarta, dicetak dalam ukuran bulat diameter 5 cm dan diberi hiasan emping goreng sehingga menyerupai burung. Bahan pembuatnya: telur, susu, santan kelapa, dan tape ketan hijau, sehingga menghasilkan semacam puding lembut berwarna kuning muda kehijauan [6].

Perawan kenes Salah satu kudapan favorit raja kasultanan Yogyakarta adalah Perawan Kenes. Perawan kenes atau bisa diartikan 'Gadis Genit' ini menurut informasi

menjadi makanan ringan kesukaan Sri Sultan Hamengku Buwono VIII dan IX. Makanan tradisional ini terbuat dari pisang kepok dan dibakar. Disajikan dengan santan kental, makanan ini bercitarasa manis dan gurih. Manuk Enon merupakan kudapan yang disukai oleh Sri Sultan Hamengkubuwono VII sebagai makanan penutup dan Sri Sultan Hamengkubuwono VIII sebagai makanan pembuka [7].

METODE

Pelaksanaan Kegiatan Pengabdian Masyarakat ini diikuti oleh Guru2 Boga di SMK N 6 Yogyakarta. Dalam pengabdian masyarakat ini diharapkan Guru-guru dapat menyebarkan dan mengimplementasikan hasil kegiatan kepada rekan sejawat baik satu Jurusan dari sekolah lain di MGMP maupun Jurusan lain.

Program kegiatan yang direncanakan akan diikuti dengan rancangan evaluasi yang tepat. Rancangan evaluasi di bawah ini berisi uraian waktu pelaksanaan kegiatan PPM dan cara mengevaluasi tingkat keberhasilan kegiatan dengan mengacu pada kriteria, indikator pencapaian tujuan, dan tolak ukur yang dipergunakan untuk mengetahui tingkat keberhasilan program kegiatan PPM di SMKN 6 Yogyakarta yang akan dilakukan selama 2 kali pertemuan dengan tahapan sebagai berikut:



Gambar 1. Proses Pelaksanaan PPM

HASIL DAN PEMBAHASAN

Materi sanitasi hygiene membahas tentang upaya dalam mengendalikan peralatan, tempat, manusia maupun bahan amkaanan yang dapat menimbulkan gangguan kesehatan atau keracunan makanan. Kontaminasi makanan disebabkan oleh masuknya zat asing ke dalam makanan yang tidak dikehendak/diinginkan.

Misalnya:

- Kontaminasi mikroba: bakteri, jamur;
- Pencemaran fisik: rambut, debu, lidi, batu;
- Pencemaran kimia: pupuk, pestisida;
- Pencemaran radioaktif: radioaktif.

Pembahasan tentang pengolahan makanan yang baik mengikuti kaidah Cara produksi Makanan yang Baik (CPMB) atau Good Manufacturing Practise (GMP), yaitu:

- Persiapan tempat pengolahan;
- Persiapan rancangan menu;
- Peralatan masak;
- Peralatan makan dan minum.



Gambar 2. Tim Pengabdian Memaparkan Materi Sanitasi Hygiene

Materi pengemasan Pengemasan dan pemasaran yang dilakukan untuk era digital mempunyai beberapa fungsi, yaitu:

- Memudahkan konsumen mengetahui brand, Pada stiker label kemasan harus terdapat logo dan nama merek dari produk makanan. Hal ini akan membuat konsumen lebih mudah untuk mengenali produk tersebut melalui logo yang terdapat di kemasan. Sehingga jika ada produk serupa dengan kemasan hampir mirip, pembeli bisa dimudahkan dengan melihat logo yang tertera pada kemasan
- Meningkatkan kredibilitas produk sebelum pelanggan membelinya, Pada label kemasan makanan juga tertera mengenai komposisi, kandungan gizi, layanan konsumen dan informasi lainnya dari produk makanan itu sendiri. Pemberian informasi mengenai produk yang lengkap akan membuat konsumen yakin dengan produk yang dijual atau mereka tak perlu meragukan kredibilitas dari produk
- Sebagai daya tarik tersendiri bagi pembeli, Fungsi kemasan dalam strategi pemasaran

sebuah produk selanjutnya yakni, kemasan makanan yang unik dan anti mainstream (tidak biasa) tentu akan membuat siapapun tertarik untuk melihat bahkan membelinya. Maka dalam mendesain suatu kemasan sangat perlu memperhatikan sisi kemenarikan dari produk itu sendiri

Selain itu, strategi yang dilakukan untuk memasarkan produk di era digital sudah cukup mudah karena sudah banyak wadah-wadah *e-commerce* yang membuat pemasaran dimudahkan, akan tetapi juga perlu memahami tentang prinsip-prinsip dari pemasaran:

- A. Memahami target pasar;
- B. Menganalisis produk pesaing;
- C. Membuat kemasan produk yang menarik;
- D. Membuat foto produk yang menarik;
- E. Memanfaatkan SEO untuk menjangkau pelanggan;
- F. Memasarkan lewat media sosial dan *e-commerce*;
- G. Bekerjasama dengan penyedia layanan pesan antar;
- H. *Endorsement*;
- I. Membuat sistem *reseller*.



Gambar 3. Tim Pengabdian Memaparkan Materi Inovasi Kemasan

Pada praktik aneka nasi, Guru SMK N 6 Yogyakarta sebagai peserta sudah menyiapkan bahan dan alat yang akan digunakan untuk praktik dan dibagi menjadi 3 kelompok. Pada pertemuan minggu pertama, peserta membuat Nasi Blawong beserta pelengkap.



Gambar 4. Nasi Blawong

Presentasi kelompok dilakukan secara bergiliran dan mempresentasikan makanan yang telah dibuat, dengan menjelaskan bahan-bahan yang digunakan, proses memasak, dan penyajian kemasan serta kendala yang didapat selama memasak hidangan tersebut. Pada pertemuan minggu pertama dalam pembuatan nasi blawong ada sedikit kendala dalam pembuatan nasi karena air yang digunakan terlalu sedikit sehingga menghasilkan tekstur nasi yang keras.

Pada pertemuan minggu ke dua, peserta mempraktikkan aneka kudapan dengan membuat dessert tradisional berupa Manuk Enom dan Prawan Kenes.



Gambar 5. Manuk Enom



Gambar 6. Prawan Kenes

Presentasi kelompok dilakukan secara bergiliran dan mempresentasikan makanan yang telah dibuat, dengan menjelaskan bahan-bahan yang digunakan, proses memasak, dan penyajian kemasan serta kendala yang didapat selama memasak hidangan tersebut.

Berdasarkan hasil penilaian dalam instrumen kepuasan guru, dapat diketahui umpan balik ataupun feedback untuk kegiatan saat ini maupun yang akan datang. Berdasarkan hasil di atas dapat diketahui bahwa kesesuaian program PPM di SMK N 6 Yogyakarta sudah sesuai dengan kebutuhan Guru produktif khususnya Tata Boga.

KESIMPULAN

Pelaksanaan Pengabdian pada Masyarakat di SMK N 6 Yogyakarta, memberikan dampak yang baik untuk para guru Boga dalam mengasah ilmu tentang pengetahuan dan wawasan tentang sanitasi hygiene yang meningkat. Pengetahuan dan wawasan tentang pengemasan inovasi kemasan makanan meningkat dan bekal pengetahuan dan keterampilan tentang makanan khas keraton seperti nasi blawong, manuk enom, perawan kenes meningkat.

DAFTAR PUSTAKA

[1] Suardi, M. (2018). Belajar & pembelajaran. Yogyakarta, ID: Deepublish.

- [2] *Hubeis, Musa. (2012). Manajemen Kreativitas dan Inovasi Dalam Bisnis. Penerbit. PT. Hecca Mitra Utama. Jakarta.*
- [3] *Tjiptono, Fandy.(2008). Strategi Pemasaran. Graha Ilmu. Yogyakarta.*
- [4] *Samidi Khalim (2008). Islam dan Spiritualitas Jawa. Semarang: Rasail Media Group*
- [5] *Safitri, Ayu Ida, dan Nugroho, Setyo Prasiyono. (2017). Asal-usul Nama Makanan dalam Wisata Kuliner Khas Kerton di Resto Gadri Yogyakarta. Prosiding Seminar Nasional (Peran Bahasa, Sastra dan Budaya Dalam Pengembangan Pariwisata). ISSN: 2620-6242. 49-57.*
- [6] *Gardjito, Murdijati dan Lily T. Erwin, Serba Serbi Tumpeng: Tumpeng dalam Kehidupan Masyarakat Jawa, Pt Gramedia Pustaka Utama, 2010*
- [7] *Nugroho, S. P. (2020). Gastronomi Makanan Khas Keraton Yogyakarta Sebagai Upaya Pengembangan Wisata Kuliner. Jurnal Pariwisata, 7(1), 52-62. DOI:<https://doi.org/10.31311/par.v7i1.8136>*