

PEMBUATAN BUMBU DASAR YANG AWET DALAM MENAMBAH UANG SAKU SISWA SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN UNITOMO

Arlin Besari Djauhari¹, Nunuk Hariyani², Bambang Sigit Sucahyo³,
Kejora Handarini⁴, Achmad Ridwan⁵

Universitas Dr. Soetomo,
*Email: arlin.djau@gmail.com

ABSTRAK

Cabai merah merupakan produk sayur-sayuran yang memiliki rasa pedas dan bersifat musiman. Sedangkan masyarakat yang menyukai makanan pedas selalu membutuhkan cabai dalam masakannya. Saat musim cabai harganya murah sekali, dan saat tidak musim cabai harganya mahal sekali. Keadaan demikian merupakan peluang bagi siswa SMK Unitomo dalam menambah uang jajan di sekolah. Fakultas Pertanian Universitas Dr. Soetomo melalui program Pengabdian Masyarakat memberikan solusi dalam permasalahan ini. Program ini bertujuan untuk: 1. Memberi penyuluhan pada siswa tentang proses pembuatan bumbu dasar berbahan baku cabai merah; 2. Memberi pelatihan keterampilan berbisnis membuat bumbu dasar. Metode pelaksanaan terdiri 4 tahap, yaitu a. tahap observasi; b. tahap penyuluhan; c. tahap pelatihan yang merupakan inti kegiatan berupa penyampaian teori dan praktek; dan d. pendampingan siswa dalam melaksanakan serta penilaian kesukaan produk untuk dijual. Proses pembuatan bumbu dasar adalah cabai diolah menjadi bahan bumbu dasar yang terdiri dari cabai merah, bawang merah dan bawang putih, garam dan minyak goreng. Selanjutnya bumbu dasare dapat digunakan untuk mengolah beberapa masakan lain, diantaranya nasi goreng udang, sambal goreng tempe atau tahu, bali telur, balado terong, sayur lodeh rebung, dan lain-lain. Semua bahan dilumatkan kemudian ditumis dengan sedikit minyak sampai kesat, lalu dikeringkan, kemudian ditepung sampai menjadi powder, lalu dikemas dalam plastic dan siap dipasarkan. Jumlah peserta terdiri 32 siswa dan lama PKM dilakukan selama 4 hari dan seluruh peserta berantusias dalam melakukan kegiatan ini.

Kata kunci : cabai merah, bumbu dasar, pengeringan, dan keuntungan bisnis.

MAKING BASIC SPICES THAT ARE DURABLE IN ADD TO THE POCKET MONEY OF UNITOMO VOCATIONAL SCHOOL STUDENTS

Red chili is a vegetable product that has a spicy taste and is seasonal. Meanwhile, people who like spicy food always need chili in their cooking. During the chili season the price is very cheap, and when it is not the chili season the price is very expensive. This situation is an opportunity for Unitomo Vocational High School students to add pocket money at school. Faculty of Agriculture University Dr. Soetomo through the Community Service program provides a solution to this problem. This program aims to: 1. Provide counseling to students about the process of making basic spices made from red chilies; 2. Provide business skills training to make basic spices. The implementation method consists of 4 stages, namely a. observation stage; b. counseling stage; c. the training stage which is the core of the activity in the form of delivery of theory and practice; and D. assisting students in carrying out as well as evaluating product preferences for sale. The process of making basic seasonings is chili being processed into basic seasoning ingredients consisting of red chilies, shallots and garlic, salt and cooking oil. Furthermore, the basic seasoning can be used to prepare several other dishes, including shrimp fried rice, fried chili tempeh or tofu, egg bali, eggplant balado, lodeh bamboo shoots, and others. All ingredients are crushed and then sautéed with a little oil until coarse, then dried, then floured until it becomes powder, then packaged in plastic and ready to be marketed. The number of participants consisted of 32 students and the duration of the PKM was carried out for 4 days and all participants were enthusiastic in carrying out this activity.

Keywords: *red chili, basic seasoning, drying, and business profits.*

PENDAHULUAN

Masyarakat Jawa Timur umumnya menyukai masakan dengan rasa pedas asin. Cabai merah merupakan salah satu sayur-sayuran yang memiliki rasa pedas dan bersifat musiman. Sedangkan masyarakat yang hobinya mengkonsumsi makanan pedas selalu membutuhkan cabai sebagai campuran dalam masakan. Saat musim cabai, harga cabai murah yaitu sekitar limabelas ribu per-kilogram, namun saat tidak musim maka harga meningkat sampai seratus ribu per-kilogram bahkan lebih,

Dari hasil survei di lapangan yang bersedia untuk bekerja sama dalam pelaksanaan "Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) adalah siswa Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Unitomo yang beralamat di Jalan Pumpungan, Desa Semolowaru Kecamatan Sukolilo Kota Surabaya. Salah satu pemanfaatan cabai merah disaat musim adalah cabai merah dijadikan bahan baku untuk pembuatan bumbu dasar, dimana proses pembuatannya mudah dan peralatannya mudah dijumpai di setiap dapur rumah tangga. Adapun biaya yang diperlukan tidak membutuhkan modal yang besar, sehingga bisa dilakukan oleh siswa SMK.

Adapun tujuan pengabdian masyarakat ini adalah: a. Memberikan penyuluhan kepada para siswa tentang pengolahan hasil pertanian secara umum, sehingga para siswa SMK mendapat tambahan ilmu tentang pengolahan hasil pertanian yang dapat dijadikan sebagai kegiatan bisnis yang dapat menambah penghasilan atau uang saku untuk tambahan biaya sekolah; b. Memberikan pelatihan keterampilan pembuatan produk hasil pertanian yaitu memanfaatkan bahan cabai untuk bumbu dasar yang bisa tahan lama dalam penyimpanan; c. memberikan materi tentang menilai tingkat kesukaan produk pangan, seperti, rasa, aroma, warna dan tekstur; dan d. member materi masalah pengemasan, dan pelabelan, serta menganalisa keuntungan secara sederhana, terutama dalam berbisnis bumbu dasar.

METODE

Lokasi dan Penerima Pengabdian Masyarakat

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dipilih yang memiliki kompetensi di bidang Teknologi Pengolahan Pangan Universitas Dr. Soetomo, yang beralamat di Jalan Pumpungan. Kegiatan dilaksanakan pada tanggal 24 sampai 27 Oktober 2022 selama jam belajar mengajar siswa. Penerima Pengabdian adalah siswa Sekolah Menengah Kejuruan atau SMK Unitomo Surabaya. Jumlah Peserta terdiri dari 32 siswa. Selanjutnya jumlah peserta dibagi 4 kelompok yang masing-masing harus membuat satu resep bumbu dasar.

Tahap pertama diawali dengan melakukan studi kelayakan peserta yang akan dilibatkan dalam kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat. Tahap kedua berupa pemberian penyuluhan tentang pengolahan pangan secara umum, dan tahap ketiga berupa pelatihan yang merupakan kegiatan inti yang terdiri atas kegiatan penyampaian teori dan praktik pembuatan bumbu dasar berbahan cabai merah. Tahap ke empat adalah merupakan tahap pendampingan siswa yaitu pendampingan siswa dalam melakukan

praktik mulai persiapan bahan dan alat sampai selesainya pengolahan dan menghasilkan produk akhir sesuai dengan materi pelatihan serta penilaian tingkat kesukaan, memasarkan dan menghitung keuntungan bisnis bumbu dasar yang dilakukan oleh semua peserta pelatihan dan Tim Pengabdian terhadap produk yang dihasilkan oleh para siswa. Penilaian tingkat kesukaan ini meliputi rasa, aroma, warna dan tekstur terhadap produk pangan.

Adapun bahan yang disiapkan dalam pembuatan bumbu dasar adalah: 1 kg cabai merah keriting, 400 g bawang merah, 400 g bawang putih, dan garam 20 gram serta minyak goreng secukupnya. Adapun alat yang digunakan adalah alat yang sehari-hari dijumpai di dapur seperti misalnya: blender, talenan, wajan, panci, pisau, mangkok, pengaduk, baskom dan kompor.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Isi Hasil dan Pembahasan

Kegiatan pertama yang dilaksanakan adalah survei. Dalam kegiatan ini, tim berkoordinasi dengan Bapak Kepala Sekolah dan Wakil Kepala Sekolah SMK Unitomo Surabaya. Tim dan pihak sekolah mengidentifikasi materi pelatihan yang disesuaikan dengan kebutuhan parasiswa. Materi yang dipilih adalah materi yang belum diajarkan oleh para guru pada para siswa selama mengikuti proses belajar mengajar di sekolah ini. Fokus bahasan yang dipilih berkaitan dengan pelajaran Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian. Hasil identifikasi ditemukan permasalahan bahwa para siswa SMK kurang bisa memanfaatkan peluang dalam upaya menambah pendapatan untuk tambahan uang saku di sekolah. Berdasarkan permasalahan tersebut, tim PKM memutuskan untuk memberikan penyuluhan dan pelatihan yang berkaitan dengan teknologi pengolahan pangan dalam menghasilkan produk pangan yang menggunakan bahan baku yang bersifat musiman, salah satunya seperti cabai merah keriting, untuk digunakan sebagai bahan baku membuat bumbu dasar masak yang tahan lama. Hal

Hal tersebut dilakukan agar para siswa SMK mampu membuat produk pangan hasil pertanian dan bisa diterapkan sekarang atau masa depannya dapat dijadikan sebagai referensi pembuatan produk pangan yang dapat dijual sehingga meningkatkan nilai jual produk yang akan dihasilkan oleh siswa. Secara tidak langsung pengabdian ini juga bertujuan untuk memberikan arahan, bimbingan, penyuluhan dan pelatihan pada para siswa SMK Unitomo khususnya selepas sekolah untuk menjadi wirausaha kuliner.

Kegiatan penyuluhan dan pelatihan ini dilakukan di Laboratorium Agribisnis Pengolahan Hasil Pertanian SMK Unitomo Surabaya. Peserta yang mengikuti pelatihan sebanyak 32 siswa dari kelas X dan XI. Kegiatan berlangsung selama 4 hari, dimulai dari pemaparan materi tentang karakteristik hasil pertanian dan hasil olahannya yang dilanjutkan pada tahap praktik pembuatan bumbu dasar yang sebagai bahan bakunya adalah cabai merah yang sifatnya musiman. Selanjutnya pemberian materi tentang bahan-bahan yang harus disediakan yaitu berupa cabai merah, bawang merah, bawang putih dan garam. Adapun peralatan yang dibutuhkan adalah peralatan yang biasa dijumpai di dapur rumah kita, seperti misalnya wajan, blender, pisau, baskom, pengaduk, talenan dan kompor serta oven pengering (food dehydrator).

Cara membuat bumbu dasar adalah: 1. Cabai merah dicuci dan diiris setebal 0,3 cm, hal ini untuk mempermudah pemblenderan agar mudah dan cepat halus; 2. Bawang merah dan bawang putih dikupas lalu dipotong setebal 0,3 cm; 3. Ketiga bahan tersebut dihaluskan dengan blender atau ditumbuk hingga halus; 4. Lalu ditumis dengan sedikit minyak goreng dengan ditambah garam; 5. Bila bahan telah kesat diangkat dan didinginkan; 6. Lalu dikeringkan dengan food dehydrator (atau oven pengering), atau dapat dijemur di bawah sinar matahari selama 24 jam; 7. Setelah kering ditumbuk hingga berupa bubuk kering seperti tepung; 8. Dikemas dalam plastic yang kedap udara yang ada perekatnya, bila perlu pengemasnya rangkap dua agar lebih aman, tidak bocor.; dan 9. Siap dipasarkan atau dijual sasmpai beberapa bulan mendatang.

Bumbu dasar tersebut memiliki daya awet sampai 6 bulan. dan bumbu dasar tersebut merupakan bahan setengah jadi, artinya bumbu dasar ini selanjutnya dapat digunakan untuk mengolah beberapa masakan lain, diantaranya seperti masakan nasi goreng udang, sambal goreng tempe/tahu kering, bali telur, balado terong, sayur lodeh rebung, ayam bumbu rujak dan lain sebagainya. Bumbu dasar yang telah kering ini siap untuk digunakan kapan saja, sekalipun saat tidak musim cabai dimana harga cabai sangat mahal, namun masih bisa menggunakan bahan bumbu dasar untuk berbagai masakan yang disukai. Misalnya untuk membuat nasi goreng caranya dengan menambahkan kocokan telur, penyedap rasa, kecap dan tomat.

Selama kegiatan berlangsung, para siswa sangat antusias membuat produk. Ini terlihat peserta tiap kelompok membagi tugas sesuai paparan materi. Tim Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) hanya sebagai fasilitator, artinya, tim PKM membekali para siswa dengan edukasi yang terkait pelatihan seperti jenis bahan yang digunakan penimbangan bahan sesuai resep, peralatan yang digunakan sampai pada proses pembuatan produk. Untuk selanjutnya para siswa melanjutkan kegiatan pengolahan sesuai dengan materi yang telah diberikan sebelum pelatihan. Setelah kegiatan selesai maka produk yang dihasilkan tersebut dikonsumsi bersama untuk menilai mutu organoleptik kentang tuna yang dihasilkan oleh para siswa yang meliputi rasa, aroma dan tekstur. Penilaian ini ditujukan agar para siswa dapat menilai produk yang dihasilkan dan dimungkinkan untuk melakukan perubahan – perubahan yang diinginkan yang disesuaikan dengan selera para siswa sehingga nantinya dapat dihasilkan produk dengan nilai organoleptik yang bisa diterima oleh konsumen pada umumnya. Penilaian tersebut meliputi: rasa (taste), warna (colour), dan aroma (fkavor) pada produk jadi yang dihasilkan, yaitu nasi goreng dengan menggunakan bumbu dasar.

Analisa biaya pembuatan bumbu dasar untuk bisnis dapat dilihat pada tabel berikut

Tabel 1. Biaya Pengeluaran dan Keuntungan Usaha Bumbu Dasar.

No	Bahan	Haram	Jumlah
1	Cabai merah keriting 5 kg	25.000	125.000
2	Bawang merah 2 kg	30.000	60.000
3	Bawang putih 2 kg	30.000	60.000
4	Garam 100 g		2.000
5	Kantong Plastic suchet perekat 5 pak		10.000
6	Gas LPJ		18.000

7	Minyak Goreng 1 liter	30.000
8	Sewa alat	10.000
9	Total Pengeluaran	Rp 315.000
10	Total pemasukkan 250 suchet x 2.500	Rp 625.000
11	Keuntungan bersih 625 – 315 = 310	Rp 310.000

Keterangan:

Dari 5 kg cabai merah dan 4 kg bawang akan dihasilkan 250 suchet bumbu
 Harga bumbu dasar Rp 2.500,-/ suchet (1 suchet = 1 Sendok Makan penuh)
 Jumlah pemasukan sekali produksi = 250 x Rp 2.500 = Rp 625.000,-
 Jadi keuntungan sekali produksi = 625.000 – 315.000 = Rp 310.000,-
 Analisa keuntungan = $310.000/315.000 \times 100 \% = 98,4 \%$
 Apabila dalam 1 bulan memproduksi 12 kali (Tiap 2 hari sekali), maka
 keuntungan yang diperoleh adalah = $12 \times 310.000 = \text{Rp } 3.720.000,-/\text{bulan}$

Berikut ini kegiatan pelatihan pembuatan bumbu dasar dapat dilihat pada table berikut.

1.	Hari Senin, tanggal 24 Oktober 2022 jam 09.00 - Survei awal di SMK UNITOMO untuk koordinasi persiapan Pengabdian Kepada Masyarakat. - Menentukan jadwal PKM Penyuluhan : Pembuatan Bumbu Dasar	
2.	Hari Selasa, tanggal 25 Oktober 2022 jam 08.00 – 11.00 - Memberikan materi tentang Teknologi pengolahan hasil pertanian secara umum - Menyampaikan materi tentang proses pembuatan bumbu dasar yang tahan awet	

3.	<p>Hari Selasa, tanggal 25 Oktober 2022 jam 11.00 – 14.00</p> <ul style="list-style-type: none"> - - penyampaian materi tentang keuntungan jika melakukan bisnis pembuatan bumbu dasar yang tahan lama - menjelaskan tentang analisa ekonomi secara sederhana dalam berbisnis bumbu dasar tahan lama. 	
4.	<p>Hari Rabu, tanggal 26 September 2022, jam 08.00 – 14.00</p> <ul style="list-style-type: none"> - Melakukan praktek membuat bumbu dasar mulai bahan baku sampai menjadi produk bumbu dasar berbahan baku cabai merah - Setelah bahan dihaluskan, kemudian ditumis dengan minyak sedikit - Dengan menggunakan api kecil diaduk hingga kesat 	 
5.	<p>Hari Kamis, tanggal 27 Oktober 2022 jam 08.00 – 12.00</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kemudian dimasukkan oven pengering agar lebih kering - lalu dihaluskan lagi 	
6.	<ul style="list-style-type: none"> - bumbu dasar telah siap untuk dikemas atau dibuat untuk olahan selanjutnya, misalnya dibuat bumbu nasi goreng. 	

		
7.	<p>- Hari Kamis, tanggal 27 Oktober 2022 jam 12.30 – 16.00</p> <p>- Peragaan saat bumbu dasar dibuat untuk bumbu nasi goreng, dengan ditambah garam, penyedap rasa, telur, dan bawang goreng.</p>	
8.	<p>Hari Sabtu, tanggal 02 Oktober 2001 jam 10.00</p> <ul style="list-style-type: none"> - Produk nasi goreng siap dihidangkan - Akan dilakukan uji kesukaan atau uji organoleptik terhadap: rasa (taste), warna (colour), aroma (flavor) dan kekerasan (tekstur) - Sebagai panelis adalah seluruh peserta penyuluhan, yaitu Siswa SMK Unitomo. 	  

		
<p>9.</p>	<p>Hari Kamis, tanggal 27 Oktober 2022 Jam 16.00 - Penutupan - Tahap Akhir Penyuluhan Pembuatan Bumbu Dasar Yang Tahan Lama Berakhir Dengan Pendampingan.</p>	

SIMPULAN

Hasil pelaksanaan Pengabdian Kepada Masyarakat di SMK Unitomo Jalan Pumpungan Surabaya Kecamatan Sukolilo Kota Surabaya, dapat disimpulkan :

Jumlah peserta pelatihan adalah 32 siswa, dan siswa SMK Unitomo PKM merasa puas dengan dilaksanakannya, pelatihan pembuatan bumbu dasar yang tahan lama. Hasil dari pengabdian ini siswa SMK Unitomo menjadi mahir dalam membuat bumbu dasar dengan hasil yang baik dengan diberi materi Pengetahuan tentang cara menganalisa tingkat kesukaan (organoleptik) terhadap bau, rasa, warna dan aroma terhadap produk pangan. Selain itu siswa SMK dapat menganalisa ekonomi dan menghitung keuntungan secara sederhana, peserta telah mahir dalam menganalisa keuntungan ekonomi. Materi pelatihan yang diberikan dapat diterapkan dan dikembangkan oleh siswa SMK dan peserta dapat menerapkan ke produk pangan kuliner yang lain. Memberi

peluang kepada siswa SMK untuk menambah penghasilan uang saku ke Sekolah tanpa membutuhkan modal yang besar.

DAFTAR PUSTAKA

- BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2015. Standard Nasional Indonesia. Nomor 2346:2015. *Pedoman pengujian sensori pada produk perikanan*. Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2016. Standard Nasional Indonesia. Nomor 3556:2016. *Garam Konsumsi Beriodium*. Jakarta.
- Dedi Rohaendi. 2009. Memproduksi produk pangan Sangrai. Gramedia Pustaka Utama.
- Phonna E., 2015. <http://www> Membuat Brownies Kukus Coklat dan Lembut. Diakses tanggal 19 Juni 2019
- Indraswari, 1992. Teknologi Pengolahan Pangan. Penerbit : Kanisius – Yogyakarta.
- [Kemenkes RI] Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2018. *Tabel komposisi pangan Indonesia 2017*. Direktorat Jendral Kesehatan Masyarakat. Jakarta.
- Kementrian Pertanian. 2018. *Budidaya sayuran bawang putih*. Direktorat jendral hortikultura. Jakarta.
- Kuswinami, F. 2007 Kajian Teknis Pengolahan Limbah Padat dan Cair Industri Tahu. Tesis. PS Magister Ilmu Lingkungan. Semarang. Universitas Diponegoro.
- Muchtadi, T.R. 1989. Teknologi Proses Pengolahan Pangan. PAU Pangan dan Gizi, IPB Bogor.
- Rusdi, B., IT. Maulana, dan R.A. Kodir. 2013. Analisa Kualitas Tepung Ampas Tahu. *Jurnal Matematika & Sains*. Hal 50 – 60.
- Suhartini, S. Dan N, Hidayat 2005. *Aneka Olahan Ampas Tahu*. Cetakan I. Surabaya. Trubus Agrisarana.
- Suharto, 2011. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Penerbit Rineka Cipta. Malang.