

PELATIHAN PEMBUATAN MASAKAN SUMATERA RUJAK MIE DI KAMPUNG GERENDENG PULO

Ira Hubner¹, Febryola Indra², Juliana³, Friska Rotua Natalia⁴, Ingvenna Lioni Hermawan⁵,
Niken Sulisetyowati⁶

^{1,2,3,4,5,6}Fakultas Pariwisata, Universitas Pelita Harapan

e-mail: ira.hubner@uph.edu

Abstrak

Kampung Gerendeng Pulo atau dapat disebut Grenpul merupakan salah satu kampung yang merubah *image* nya yang dulunya kumuh, menjadi asri. Kampung Gerendeng Pulo terletak di Kelurahan Gerendeng, Kecamatan Karawaci, Kota Tangerang. Kampung Gerendeng Pulo, tepatnya RW 09 merupakan salah satu RW yang menjadi program PHBS Kota Tangerang pada tahun 2018. Dengan berubahnya wajah Kampung Gerendeng Pulo, dapat menjadi wadah bagi masyarakat untuk semakin inovatif dari hasil berkebun, dan menjadikan Kampung Gerendeng Pulo semakin berwarna dan asri. Pengabdian kepada Masyarakat yang dijalankan ini berfokus pada usaha *food and beverage* yang bertujuan untuk memperkenalkan masakan khas Pulau Sumatera, tepatnya Sumatera Selatan yaitu Rujak Mie agar masyarakat Kampung Gerendeng Pulo mengenal dan mengetahui salah satu masakan khas Sumatera dengan bahan yang mudah didapatkan. Selain itu, dengan pelatihan yang diberikan, diharapkan dapat menjadi ide peluang usaha bagi masyarakat Kampung Gerendeng Pulo.

Kata Kunci: Masakan Khas Pulau Sumatera, Rujak Mie, Sumatera Selatan, Ide Peluang Usaha

Abstract

Kampung Gerendeng Pulo or also known as Grenpul is one of the villages that has changed its image, which used to be a slum, to become beautiful. Gerendeng Pulo Village is located in Gerendeng Village, Karawaci District, Tangerang City. Gerendeng Pulo Village, RW 09 to be precise, is one of the RWs that became the Tangerang City PHBS program in 2018. With the changing face of Gerendeng Pulo Village, it can become a forum for the community to be more innovative from gardening results, and make Gerendeng Pulo Village more colorful and beautiful. This Community Service program focuses on the food and beverage business which aims to introduce the specialties of Sumatra Island, South Sumatra to be precise, namely Rujak Mie so that the people of Kampung Gerendeng Pulo know and know one of Sumatra's specialties with ingredients that are easy to find. In addition, the training provided is expected to become an idea for business opportunities for the people of Kampung Gerendeng Pulo.

Keywords: Typical Sumatran Cuisine, Rujak Mie, South Sumatra, Business Opportunity Ideas

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara di Asia Tenggara dengan populasi sebanyak 275,773,800 jiwa (Badan Pusat Statistik, 2022). Indonesia menjadi negara dengan posisi keempat dengan jumlah penduduk terbanyak secara global dan dengan menjadi negara dengan penganut agama muslim terbanyak di dunia, yaitu dengan jumlah lebih dari 207 juta penganut (Redaksi Indonesia, 2022). Indonesia dianugerahi dengan tanah yang subur, sehingga beragam tanaman yang bermanfaat dapat tumbuh di Indonesia. Salah satunya, ialah rempah-rempah. Rempah-rempah Indonesia sendiri sudah dikenal dunia dari masa penjajahan hingga saat ini. Menurut Negeri Rempah Foundation, terdapat 275 rempah di Asia Tenggara, dan didominasi oleh Indonesia. Keberagaman rempah inilah, Indonesia mendapatkan julukan sebagai “*Mother of Spices*”. Rempah-rempah sendiri merupakan tumbuhan yang memiliki aroma dan rasa yang cukup kuat. Rempah-rempah yang dikenal dan biasa digunakan masyarakat seperti pala, kayu manis, cengkeh, dan kemiri (Kedutaan Besar Republik Indonesia, 2022) Bagian tanaman yang digunakan sebagai rempah-rempah adalah batang, daun, kulit kayu, akar, bunga, dan bagian tumbuhan lainnya (Hakim, 2015)

Keberagaman rempah-rempah menjadikan keunikan dari masakan yang dimiliki Indonesia. Berbagai kuliner nusantara dari berbagai daerah memiliki ciri khas cita rasa dan penggunaan rempah-rempah. Salah satu pulau dengan keberagaman kuliner dengan cita rasa yang unik

berasal dari Pulau Sumatera. Pulau Sumatera merupakan salah satu pulau terbesar di Indonesia. Sumatera terdiri dari beragam agama, kota dan provinsi, dan berbagai macam kebudayaan (Daniswari, 2022)

Pulau Sumatera memiliki luas sebesar 473,481 m² dan berbatasan dengan Teluk Benggala, Selat Sunda, Samudera Hindia, Selat Malaka, dan Selat Karimata. Pulau Sumatera terdiri dari sepuluh provinsi, yaitu Aceh, Sumatera Utara, Sumatera Barat, Sumatera Selatan, Riau, Kepulauan Riau, Lampung, Jambi, Bengkulu, dan Kepulauan Bangka Belitung. Selain itu, terdapat lima suku besar yang tinggal di Pulau Sumatera, yaitu Suku Batak, Suku Melayu, Suku Minangkabau, Suku Aceh, dan Suku Mentawai (Daniswari, 2022)

Dengan provinsi dan keberagaman suku di Pulau Sumatera, menjadikan salah satu hal yang mendorong keberagaman kuliner di Pulau Sumatera. Salah satu kuliner dari Pulau Sumatera, tepatnya Sumatera Barat yang telah mendunia karena cita rasanya adalah rendang. Bahkan, rendang masuk dalam urutan ke 11 dari 50 makanan terbaik di dunia pada tahun 2021 (Tiofani, 2021) Dengan masuknya rendang kedalam urutan makanan terbaik dunia, menjadikan makanan Indonesia khususnya Sumatera dapat dikenal lebih luas. Kuliner yang dimiliki Pulau Sumatera memiliki ciri khas yang berbeda pada setiap daerah. Secara umum, masakan khas Sumatera menggunakan banyak bumbu dan rempah dalam pengolahannya. Ciri khas lain masakan khas Sumatera yaitu memiliki cita rasa pedas, dan berlemak karena penggunaan santan dalam memasaknya (Kumpanan, 2021)

Berdasarkan informasi yang diberikan oleh mitra Kampung Gerendeng Pulo dalam hal ini Kampung Gerendeng Pulo memiliki permasalahan dimana masyarakat disekitar lingkungan memiliki lahan pertanian yang dimana hasilnya belum diolah dan dimanfaatkan dengan baik. Hal ini cukup disayangkan, karena dapat menjadi potensi nilai jual untuk menambah pendapatan masyarakat Kampung Gerendeng Pulo.

Pengabdian kepada Masyarakat akan mengadakan pelatihan kepada masyarakat Kampung Gerendeng Pulo. Pelatihan ini akan meliputi beberapa kegiatan seperti menjelaskan tentang Pulau Sumatera, masakan khas Pulau Sumatera yang sebagian besar kurang banyak dibuat dan dijual di rumah makan atau restoran pada umumnya. Selain menjelaskan mengenai masakan Khas Pulau Sumatera, tim Pengabdian kepada Masyarakat ingin juga memberikan tambahan pengetahuan dan manfaat kepada masyarakat Kampung Gerendeng Pulo agar dapat mengenal berbagai macam bumbu masakan yang digunakan di Pulau Sumatera. Selain itu tim juga akan mendemonstrasikan masakan Rujak Mie Khas Sumatera Selatan agar masyarakat Kampung Gerendeng Pulo

dapat membuatnya, dapat mengkreasikan dan menjadikan masakan ini sebagai salah satu ide peluang usaha seperti dijadikan takjil saat berbuka puasa atau disajikan sebagai makanan sehari-hari. Pelatihan yang dilakukan dapat meningkatkan pemahaman dan pengetahuan masyarakat Kampung Gerendeng Pulo yang menambah wawasan yang baik. (Fajri, 2020; Miranti et al., 2018)

METODE

Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) dilakukan secara langsung ke Kampung Gerendeng Pulo dengan menyampaikan materi melalui presentasi, sesi tanya jawab serta mempraktikkan resep rujak mie kepada Ibu-ibu dari Kampung Gerendeng Pulo. Sebelum masuk ke sesi pemaparan materi, para peserta diwajibkan untuk mengisi pre-Test. Pengisian pre-Test ini bertujuan untuk mengetahui kemampuan setiap peserta sebelum materi dijelaskan setelah itu penyampaian materi yang disampaikan. Dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat sejenis sudah sering dilaksanakan seperti yang dilaksanakan oleh (Hubner et al., n.d.; Hubner, Ira Brunchilda, Juliana, Rudy Pramono, Sandra Maleachi, Deandra Asthyn Pakasi, 2021; Ira Brunchilda Hubner et al., 2021; Juliana, Pramezwary, et al., 2020; Juliana, Maleachi, et al., 2020; Juliana, J., Pramono, R., Sianipar, R., & Indra, 2021; Lemy, Pramezwary, et al., 2021; Lemy, Sihombing, et al., 2021; Maleachi, Sianipar, Bernedeta Sitorus, Perhotelan, et al., 2023; Maleachi, Sianipar, Bernedeta Sitorus, Pramono, et al., 2023; Pramezwary, 2023; Pramono & H, Vasco Adato, Juliana, 2019; Sianipar, Hubner, et al., 2023; Sianipar, Maleachi, et al., 2023) dengan harapan para peserta dalam mengadopsi produk jasa yang telah diberikan oleh para Tim Pengabdian kepada masyarakat. Kemudian, setelah sesi pemaparan materi dan sesi tanya jawab selesai, para peserta diwajibkan untuk mengisi post-Test. Pengisian post-Test ini bertujuan untuk mengetahui kemampuan peserta setelah mengikuti pelatihan terkait materi yang sudah dijelaskan. Pelatihan ini dilakukan berfokus kepada materi yang disampaikan seperti:

1. Memberikan materi mengenai pengenalan Pulau Sumatera, rempah-rempah khas Pulau Sumatera, pengertian masakan Sumatera rujak mie
2. Memberikan tips dan trik dalam proses pembuatan masakan rujak mie
3. Melakukan kegiatan praktek langsung memasak masakan rujak mie
4. Mengajak para peserta untuk ikut menata masakan yang telah dimasak sesuai dengan kreasi masing-masing

HASIL DAN PEMBAHASAN

Acara Pengabdian kepada Masyarakat ini direncanakan sejak bulan Februari, dengan melakukan pencarian mitra, kemudian melakukan survey ke lokasi mitra, mewawancarainya agar dapat menemukan permasalahan dan kebutuhan dari mitra. Dari wawancara tersebut ditemukan tema yang sesuai dengan kebutuhan mitra. Tim PkM selanjutnya menyiapkan semua berkas, materi yang dibutuhkan untuk melaksanakan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini. Pada hari Jumat, tanggal 17 Maret 2023 dilaksanakan Pengabdian kepada Masyarakat bertema Pelatihan Pembuatan Masakan Sumatera Rujak Mie dilaksanakan di Kampung Gerendeng Pulo. Pada pukul 14.20 WIB tim PkM berkumpul di Kampung Gerendeng Pulo untuk mempersiapkan semuanya dari memasang banner, bahan-bahan, materi yang ingin disampaikan, kemudian tim PkM berdoa bersama dengan dosen pendamping PkM. Pukul 15.00 WIB tim PkM mulai mengajak peserta untuk mengisi daftar absen dan mempersilahkan duduk. Setelah semua peserta datang, MC memulai acara dengan salam dan pembuka, kemudian dilanjutkan dengan kata sambutan dari ketua Pengabdian kepada Masyarakat dan Ketua Rw. Sebelum memaparkan materi, peserta diberikan pre-test untuk mengetahui pemahaman tentang materi yang ingin di paparkan. Setelah pre-test dilanjutkan dengan pemberian materi oleh tim PkM dan setelah itu ibu-ibu dapat mempraktekkannya dalam kelompok dan dipandu oleh tim PkM. Selanjutnya tim PkM memberikan post-test kepada peserta untuk mengetahui seberapa paham dengan pemaparan materi dan praktek secara langsung, kemudian memberikan feedback form untuk mendapatkan umpan balik dari peserta, dan ditutup dengan kata penutup, pemberian sertifikat oleh ketua Pengabdian kepada Masyarakat kepada peserta dan sesi foto bersama.

Hasil Pre-test dan Post-test

Tabel 1. Asal Makanan Rujak Mie

No	Pertanyaan	Jawaban	Jumlah Responden Pre-Test	%	Jumlah Responden Post-Test	%
1.	Dari manakah asal masakan Rujak Mie?	Sumatera Selatan	7	46,67%	15	100%
		Bengkulu	5	33,33%	0	0%
		Riau	3	20%	0	0%

Sumber: Hasil Olah Data (2023)

Hasil dari tabel diatas dapat dilihat bahwa terdapat 47% responden yang mengetahui bahwa rujak mie berasal dari Sumatera Selatan. Setelah PKM dilakukan, 100% responden menjawab dengan benar, yaitu pilihan A, Sumatera Selatan.

Tabel 2. Tekstur Makanan Rujak Mie

No	Pertanyaan	Jawaban	Jumlah Responden Pre-Test	%	Jumlah Responden Post-Test	%
2.	Apakah tekstur tampilan dari Rujak Mie?	Kental	4	26,67%	0	0%
		Cair	11	73,33%	15	100%
		Padat	0	0%	0	0%

Sumber: Hasil Olah Data (2023)

Hasil dari tabel diatas sebanyak 73% responden menjawab dengan benar tekstur tampilan rujak mie. Setelah PKM dilakukan, 100% responden menjawab dengan benar, yaitu pilihan B, tekstur rujak mie adalah cair.

Tabel 3. Sayur Yang Digunakan Makanan Rujak Mie

No	Pertanyaan	Jawaban	Jumlah Responden Pre-Test	%	Jumlah Responden Post-Test	%
3.	Sayuran apa saja yang terdapat dalam Rujak Mie?	Mentimun	10	66,67%	15	100%
		Wortel	5	33,33%	0	0%
		Sawi	0	0%	0	0%

Sumber: Hasil Olah Data (2023)

Hasil dari tabel diatas sebanyak 67% responden mengetahui sayuran apa yang terdapat dari rujak mie. Setelah PKM dilakukan, 100% responden menjawab dengan benar, yaitu pilihan A, mentimun.

Tabel 4. Warna Makanan Rujak Mie

No	Pertanyaan	Jawaban	Jumlah Responden Pre-Test	%	Jumlah Responden Post-Test	%
4.	Tampilan warna dari Rujak Mie?	Bening	5	33,33%	0	0%
		Kuning kecoklatan	5	33,33%	7	46,67%
		Merah kecoklatan	5	33,34%	8	53,33%

Sumber: Hasil Olah Data (2023)

Hasil dari tabel diatas menunjukkan bahwa jawaban setiap kriteria memiliki jumlah responden yang sama rata, yaitu sebanyak 5 responden. Setelah PKM dilakukan, sebesar 53% menjawab dengan benar, yaitu pilihan C, merah kecoklatan.

Tabel 5. Rasa Makanan Rujak Mie

No	Pertanyaan	Jawaban	Jumlah Responden Pre-Test	%	Jumlah Responden Post-Test	%
5.	Rasa dari masakan Rujak Mie?	Asin & Manis	2	13,33%	1	6,67%
		Asam & Pedas	10	66,67%	14	93,33%
		Asin & Asam	3	20%	0	0%

Sumber: Hasil Olah Data (2023)

Hasil dari tabel diatas memperlihatkan sebanyak 67% responden mengetahui rasa dari rujak mie. Setelah PKM dilakukan, sebesar 93% menjawab dengan benar, yaitu pilihan B, asam dan pedas.

Tabel 6. Isi Makanan Rujak Mie

No	Pertanyaan	Jawaban	Jumlah Responden Pre-Test	%	Jumlah Responden Post-Test	%
6.	Apakah isian dari Rujak Mie?	Mie basah, suun, mentimun, wortel	1	6,67%	0	0%
		Bihun, suun, mentimun, taugé	7	46,67%	0	0%
		Mie basah, suun, mentimun, taugé	7	46,67%	15	100%

Sumber: Hasil Olah Data (2023)

Hasil dari tabel diatas menunjukkan bahwa pada kriteria B dan C memiliki jumlah responden yang sama, yaitu sebanyak 7 responden. Setelah PKM dilakukan, 100% responden menjawab dengan benar, yaitu pilihan C, mie basah, suun, mentimun, dan taugé.

Tabel 7. Proses Membuat Rujak Mie

No	Pertanyaan	Jawaban	Jumlah Responden Pre-Test	%	Jumlah Responden Post-Test	%
7.	Proses masak yang dilakukan untuk masakan Rujak Mie?	Digoreng	0	0%	0	0%
		Direbus	13	86,67%	15	100%
		Disop	2	13,33%	0	0%

Sebelum PKM dilakukan memperlihatkan sebanyak 87% mengetahui proses memasak dari rujak mie. Setelah PKM dilakukan, 100% responden menjawab dengan benar, yaitu pilihan B, direbus.

Tabel 8. Rasa Yang Mirip Makanan Rujak Mie

No	Pertanyaan	Jawaban	Jumlah Responden Pre-Test	%	Jumlah Responden Post-Test	%
8.	Rasa yang hampir mirip dengan masakan Rujak Mie?	Asinan	8	53,33%	9	60%
		Manisan	2	13,33%	4	26,67%
		Soto	5	33,33%	2	13,33%

Sumber: Hasil Olah Data (2023)

Hasil dari tabel diatas menunjukkan bahwa sebanyak 53% responden mengetahui masakan dengan rasa yang hampir mirip dengan rujak mie. Setelah PKM dilakukan, sebanyak 60% responden menjawab dengan benar pilihan A, yaitu asinan.

Tabel 9. Keadaan Menyantap Makanan Rujak Mie

No	Pertanyaan	Jawaban	Jumlah Responden Pre-Test	%	Jumlah Responden Post-Test	%
9.	Waktu yang tepat untuk menyantap Rujak Mie?	Hangat	7	46,67%	10	66,67%
		Dingin	5	33,33%	3	20%
		Panas	3	20%	2	13,33%

Sumber: Hasil Olah Data (2023)

Hasil dari tabel diatas menunjukkan sebanyak 47% mengetahui waktu yang tepat dalam menyantap rujak mie. Setelah PKM dilakukan, sebesar 67% responden menjawab dengan benar pilihan A, yaitu hangat.

Tabel 10. Waktu Membuat Rujak Mie

No	Pertanyaan	Jawaban	Jumlah Responden Pre-Test	%	Jumlah Responden Post-Test	%
10.	Proses masak yang dibutuhkan untuk memasak kuah Rujak Mie?	± 20 mnt	6	40%	12	80%
		± 45 mnt	8	53,33%	3	20%
		± 60 mnt	1	6,67%	0	0%

Sumber: Hasil Olah Data (2023)

Hasil dari tabel diatas menunjukkan menunjukkan bahwa sebanyak 40% responden mengetahui waktu proses memasak yang dibutuhkan. Setelah PKM dilakukan, sebesar 80% responden menjawab dengan benar pilihan A, yaitu \pm 20 menit.

Hasil dan Analisis Umpan Balik (*Feedback Form*)

Tabel 11. Kesukaan Terhadap Rujak Mie

No	Pertanyaan	Jawaban	Jumlah Responden	%
1.	Saya menyukai masakan Rujak Mie yang dibuat	Sangat Setuju	13	86,7%
		Setuju	2	13,3%

Sumber: Hasil Olah Data (2023)

Hasil dari diagram diatas, menunjukkan mayoritas responden memiliki kesan positif terhadap produk yang dibuat. Dengan hasil 86,7% responden menjawab sangat setuju produk rujak mie dan 13,3% responden menjawab setuju terhadap produk tersebut. Pertanyaan pertama tidak memiliki respon negatif terhadap produk rujak mie.

Tabel 12. Manfaat Pelatihan Pembuatan Rujak Mie

No	Pertanyaan	Jawaban	Jumlah Responden	%
2.	Pelatihan pembuatan Rujak Mie memiliki manfaat bagi saya	Sangat Setuju	9	60%
		Setuju	6	40%

Sumber: Hasil Olah Data (2023)

Hasil dari diagram diatas, sebanyak 60% responden menjawab sangat setuju merasa sangat amat mendapatkan manfaat yang didapatkan pada saat pelatihan dilakukan dan 40% responden menjawab setuju memiliki pendapat bahwa pelatihan ini memberikan manfaat bagi para responden.

Tabel 13. Kemudahan Produk Pembuatan Rujak Mie

No	Pertanyaan	Jawaban	Jumlah Responden	%
3.	Produk pelatihan ini sangat mudah dibuat	Sangat Setuju	11	73,3%
		Setuju	4	26,7%

Sumber: Hasil Olah Data (2023)

Hasil dari diagram diatas produk yang dibuat selama pelatihan mendapatkan hasil feedback sebanyak 73,3% responden menjawab sangat setuju bahwa produk ini mudah dibuat dan 26,7% responden menjawab setuju bahwa produk ini mudah dibuat.

Tabel 14. Kemudahan Produk Yang Sudah Dipelajari

No	Pertanyaan	Jawaban	Jumlah Responden	%
4.	Produk yang sudah dipelajari dapat dengan mudah di buat ulang dan dikreasikan sesuai selera saya	Sangat Setuju	11	73,3%
		Setuju	4	26,7%

Sumber: Hasil Olah Data (2023)

Hasil dari diagram diatas, sejumlah responden dengan hasil 73,3% responden menjawab sangat setuju bahwa produk yang sudah dipraktikkan sangat mudah untuk dibuat ulang dan dikreasikan sesuai selera dan 26,4% responden menjawab setuju bahwa mudah produk dibuat dan dikreasikan ulang.

Tabel 15. Manfaat Pelatihan Rujak Mie

No	Pertanyaan	Jawaban	Jumlah Responden	%
5.	Dengan pelatihan ini menambah menu baru untuk saya sehingga produk ini dapat menjadi ide peluang usaha	Sangat Setuju	13	86,7%
		Setuju	2	13,3%

Sumber: Hasil Olah Data (2023)

Hasil dari diagram diatas, menunjukkan hasil sebanyak 86,7% responden menjawab sangat setuju dengan pelatihan ini sehingga dapat dijadikan ide peluang usaha dan sebanyak 13,3% responden menjawab setuju dengan pelatihan ini sehingga dapat dijadikan ide peluang usaha.

Tabel 16. Peningkatan Kemampuan Pembuatan Rujak Mie

No	Pertanyaan	Jawaban	Jumlah Responden	%
6.	Pelatihan ini membantu meningkatkan kemampuan untuk mempresentasikan produk saya dengan lebih baik kedepannya	Sangat Setuju	11	73,3%
		Setuju	4	26,7%

Sumber: Hasil Olah Data (2023)

Hasil dari diagram diatas, menunjukkan sebanyak 73,3% responden menjawab sangat setuju dengan pelatihan ini membantu mereka meningkatkan kemampuan untuk mempraktekkannya dengan lebih baik dan 26,7% responden menjawab setuju dengan pelatihan ini membantu mereka meningkatkan kemampuan responden untuk mempraktekkannya dengan lebih baik.

Tabel 16. Kemampuan Pemahaman Pelatihan Produk

No	Pertanyaan	Jawaban	Jumlah Responden	%
7.	Pelatihan ini sangat mudah untuk diikuti	Sangat Setuju	14	93,3%
		Setuju	1	6,7%

Sumber: Hasil Olah Data (2023)

Hasil dari diagram diatas, sebanyak 93,4% responden menjawab sangat setuju dengan pelatihan ini yang mudah untuk diikuti oleh masyarakat Kampung Gerendeng Pulo dan 6,7% responden menjawab setuju dengan pelatihan ini yang mudah untuk diikuti oleh masyarakat Kampung Gerendeng Pulo.

Tabel 17. Manfaat Pelatihan Rujak Mie

No	Pertanyaan	Jawaban	Jumlah Responden	%
8.	Pelatihan ini menambah wawasan saya mengenai masakan Rujak Mie Pulau Sumatera	Sangat Setuju	14	93,3%
		Setuju	1	6,7%

Sumber: Hasil Olah Data (2023)

Hasil dari diagram diatas, sebanyak 93,3% responden menjawab sangat setuju bahwa pelatihan ini memberikan wawasan baru kepada para peserta Kampung Gerendeng Pulo dan 6,7% responden menjawab setuju dengan pelatihan ini yang memberikan wawasan baru kepada para peserta Kampung Gerendeng Pulo.



Gambar 1. Foto Dokumentasi Pelaksanaan Pengabdian kepada Masyarakat

SIMPULAN

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat bertemakan Pelatihan Pembuatan Masakan Sumatera Rujak Mie yang dilaksanakan di Kampung Gerendeng Pulo pada tanggal 17 Maret 2023 didampingi oleh Tim PkM selaku mahasiswa dari Universitas Pelita Harapan telah berjalan dengan lancar dan disambut sangat baik oleh seluruh peserta. Terdapat beberapa kendala ditemukan dalam pelaksanaannya, seperti kurangnya pengetahuan terkait makanan yang akan diajarkan. Solusi atas kendala tersebut dapat diatasi dengan mendemonstrasikan yang dilakukan oleh Tim PkM dari Universitas Pelita Harapan kepada Ibu-ibu Kampung Gerendeng Pulo yang akhirnya mampu memahami cara membuat rujak mie sebagaimana mestinya dan benar yang dibuktikan dengan pemberian sertifikat kepada peserta di akhir pelatihan dan tanggapan peserta

melalui feedback form yang dibagikan terlihat sangat memuaskan. Dari antusias yang sangat baik, diharapkan Ibu-ibu Kampung Gerendeng Pulo dapat mempraktekkannya dan dapat dijadikan ide usaha.

SARAN

Untuk kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat yang akan datang diharapkan dapat memberikan monitoring kepada masyarakat terhadap pelatihan produk yang dilakukan serta melakukan kegiatan sejenis setiap tahun.

UCAPAN TERIMA KASIH

Dengan ini tim Pengabdian kepada Masyarakat mengucapkan terima kasih kepada LPPM UPH yang telah mempercayai tim Pengabdian kepada Masyarakat untuk melaksanakan kegiatan, untuk Kampung Gerendeng Pulo yang telah memberikan kami kesempatan melakukan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat dan dosen pembimbing yang telah membantu pelaksanaan kegiatan PkM ini. (No.PM-011-M.F.Par/III/2023)

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pusat Statistik. (2022). Jumlah Penduduk Pertengahan Tahun (Ribuan Jiwa), 2020-2022. <https://www.bps.go.id/indicator/12/1975/1/jumlah-penduduk-pertengahan-tahun.html>.
- Daniswari, D. (2022). Mengenal Pulau Sumatera, Sejarah, Kondisi Geografis, dan Suku. Kompas.Com. <https://regional.kompas.com/read/2022/05/14/223522578/mengenal-pulau-sumatera-sejarah-kondisi-geografis-dan-suku?page=all>.
- Fajri, D. D. (2020). Pelatihan Penerapan Protokol Kesehatan Karyawan Hotel di Masa Pelatihan Penerapan Protokol Kesehatan Karyawan Hotel di Masa Tatanan Normal Baru. Pelatihan Penerapan Protokol Kesehatan Karyawan Hotel di Masa Pelatihan Penerapan Protokol Kesehatan Karyawan .
- Hakim, L. (2015). Rempah-rempah dan Herba. In Rempah & Herba Kebun - Pekarangan Rumah Masyarakat: Keberagaman, Sumber Fitofarmaka dan Wisata Kesehatan- Kebugaran (p. 1). Diandra Creative. <https://biologi.ub.ac.id/wp-content/uploads/2018/11/E-book-Rempah-Herba-Luchman-HAKIM-2016.pdf>.
- Hubner, I. B., Pramezwarly, A., & Rosse Marisca Gajeng, W. (n.d.). PELATIHAN PERSONAL GROOMING DAN HYGIENE DALAM DUNIA KERJA. 5(3), 556–577. <https://doi.org/10.22460/as.v5i3.10738>
- Hubner, Ira Brunchilda, Juliana, Rudy Pramono, Sandra Maleachi, Deandra Asthyn Pakasi, & N. B. Sitorus. (2021). Pelatihan Penggunaan Instagram Dalam Promosi Produk Kuliner. Ta'Awun, 1(02), 162–176. <https://doi.org/10.37850/Taawun.V1i02.197>.
- Ira Brunchilda Hubner, Juliana, Rudy Pramono, Sandra Maleachi, Deandra Asthyn Pakasi, & Nova Bernedetta Sitorus. (2021). Pelatihan Penggunaan Instagram dalam Promosi Produk Kuliner. Ta'Awun, 1(02), 162–176. <https://doi.org/10.37850/taawun.v1i02.197>
- Juliana, J., Maleachi, S., Yulius, K. G., & Situmorang, J. (2020). Pelatihan Pembuatan Salad Sayur Hidroponik dan Cara Pemasaran yang Tepat dalam E-Commerce. Jurnal Abdimas BSI Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat, 3(2), 208–216.
- Juliana, J., Pramono, R., Sianipar, R., & Indra, F. (2021). PENGENALAN DAN PELATIHAN MENGENAI PROFESSIONAL ETHICS DAN SOCIAL RESPONSIBILITIES FOR HOSPITALITY AND TOURISM. Jurnal Sinergitas PKM & CSR, 5(2), 426-433.
- Juliana, Pramezwarly, A., Wowor, W. M., Maleachi, S., & Goeltom, D. R. H. (2020). Pengenalan dan Pelatihan Mengenai Cloud Kitchen – Small Business Culinary : Dessert Kepada Siswa-Siswi SMA / SMK. Journal of Social Responbility Projects by Higher Education Forum, 1(2), 53–60.
- Juliana, J., Maleachi, S., Sianipar, R., Bernedeta Sitorus, N., Pramono, R., (2023). Sosialisasi Pariwisata Berkelanjutan Di Desa Wisata BagoT. Communnity Development Journal, 4(2), 4871–4880.
- Kedutaan Besar Republik Indonesia. (2022). Aneka Ragam Rempah Asli Nusantara Hingga Ke Mancanegara. <https://kemlu.go.id/maputo/id/news/20634/aneka-ragam-rempah-asli-nusantara-hingga-ke-mancanegara>.

- Kumparan. (2021). Ciri Khas Makanan dari Sumatera: Pedas hingga Kaya Rempah . Kumparan.Com. <https://kumparan.com/kabar-harian/ciri-khas-makanan-dari-sumatera- pedas-hingga-kaya-rempah-1wiBY5ROVII/full>.
- Lemy, D. M., Pramezwary, A., & Junus, C. (2021). Pelatihan Pembuatan Sarapan Sehat Training For Making Healthy Breakfast Universitas Pelita Harapan , Indonesia A . Pendahuluan Kondisi pandemi covid-19 yang melanda seluruh dunia , memberi dampak negatif juga bagi kondisi perekonomian . Indonesia juga tid. 4, 128–137.
- Lemy, D. M., Sihombing, S. O., Irene, N., Sitorus, B., Natalie, C., & Leonarto, V. (2021). Pelatihan Kreasi Tteok Dengan Variasi Menu Sate Maranggi Dan Gulai Ayam. Jurnal Abdimas Berdaya : Jurnal Pembelajaran, Pemberdayaan Dan Pengabdian Masyarakat, 4, 12–23.
- Maleachi, S., Sianipar, R., Bernedeta Sitorus, N., (2023). Pelatihan Bahasa Inggris Bagi Pengelola Homestay Kampung Ulos Huta Raja. Community Development Journal, 4(2), 3292–3301.
- Miranti, M. G., Astuti, N., & Handajani, S. (2018). Pembuatan Kue Kering Berbasis Kearifan Lokal Di Kecamatan Brondong-Lamongan (Kajian Respon Pelatihan). Jurnal ABDI, 3(2), 102. <https://doi.org/10.26740/ja.v3n2.p102-107>
- Pramezwary, A. Lemy. D. M. Juliana. J. Hubner. B. I. Dewi. J. , H. Devananda. J. , E. C. C. W. (2023). Pelatihan Pemanfaatan Sayur Organik Dalam Pembuatan Makanan Salad Sehat Dan Strategi Pemasaran Di Panti Asuhan Santo Yusuf Sindanglaya. Communnity Development Journal.
- Pramono, R., & H, Vasco Adato, Juliana, R. (2019). Pelatihan Pemasaran Produk Berbasis Jejaring Media Sosial Kepada Masyarakat Desa Curug Wetan Tangerang. Prosiding PKM-CSR, 2. Redaksi Indonesia. (2022). Portal Informasi Indonesia.
- Sianipar, R., Hubner, I., Pramezwary, A., Oktaria Sihombing, S., Adjah, R., Chandra, T., Wijaya, E., Setiawan, J., Perhotelan, P., Pariwisata, F., Pelita Harapan, U., & Ekonomi dan Bisnis, F. (2023). Pelatihan Pembuatan Towel Art Dan Making Bed Kepada Ibu Pkk Dari Desa Curug Wetan. Community Development Journal, 4(2), 4892–4903.
- Sianipar, R., Maleachi, S., Bernedeta Sitorus, N., Perhotelan, P., Pariwisata, F., Pelita Harapan, U., Pariwisata, D., & Pariwisata Medan, P. (2023). Pelatihan Hygiene Dan Sanitasi Bagi Pelaku Usaha Kuliner Di Desa Wisata Huta Siallagan Samosir. Communnity Development Journal, 4(2), 4904–4913.
- Tiofani, K. (2021). 50 Makanan Terbaik di Dunia 2021 Versi CNN, Rendang Urutan Keberapa? Kompas.Com. <https://www.kompas.com/food/read/2021/05/03/112700875/50-makanan-terbaik-di- dunia-2021-versi-cnn-rendang-urutan-berapa-?page=all>.