

Penerapan Budaya Jepang Melalui Kuliner Makanan Jepang

Aziza Freda Savana¹, Rosi Rosiah², Wistri Meisa³

¹Universitas Muhammadiyah Yogyakarta, Jl. Brawijaya, Kasihan, Bantul, Yogyakarta 55183

²Universitas Muhammadiyah Yogyakarta, Jl. Brawijaya, Kasihan, Bantul, Yogyakarta 55183

³Universitas Muhammadiyah Yogyakarta, Jl. Brawijaya, Kasihan, Bantul, Yogyakarta 55183
aziziafreda@umy.ac.id

Abstrak

Moyudan merupakan salah satu lokasi yang sering dikunjungi oleh wisatawan asing. Namun, perkembangan kuliner asing di kecamatan ini masih terbilang minim. Warga setempat memiliki harapan untuk mengembangkan kuliner asing di desanya. Berangkat dari permasalahan tersebut, maka Program Studi Pendidikan Bahasa Jepang Universitas Muhammadiyah Yogyakarta menawarkan solusi untuk menyelenggarakan pelatihan kuliner sebagai bentuk pengenalan budaya Jepang dengan kelompok desa prima di desa sumberagung. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat (PKM) ini menggunakan pendekatan persuasif edukatif dengan metode ceramah dan praktek memasak takoyaki untuk ibu ibu kelompok binaan desa prima, Sumberagung, Moyudan yang berupa pelatihan. Tujuan diadakannya pelatihan ini adalah untuk membekali kelompok desa prima bagaimana memasak makanan asing yaitu takoyaki sesuai dengan hasil observasi yang telah dilakukan dan mengenalkan budaya Jepang melalui kuliner. Hasil dari pelatihan ini adalah terciptanya produk kuliner baru sebagai pelopor kuliner internasional di desa Prima. Selain itu, pelatihan ini juga membuka wawasan kelompok binaan desa Prima bahwa untuk menciptakan produk kuliner internasional tidak selalu sulit dan mahal, tetapi juga dapat menggunakan substitusi bahan lokal yang jauh lebih murah sehingga produk memiliki daya jual ekonomi yang lebih tinggi. Tentunya pelatihan ini tidak hanya bermuara pada terciptanya produk semata, tetapi diharapkan berlanjut kepada pemasaran produk baik secara kelompok maupun individual.

Kata kunci: Desa Prima, Takoyaki, Kuliner Jepang

Pendahuluan

Moyudan adalah sebuah kecamatan dari kabupaten Sleman, Yogyakarta. Lokasi pusat pemerintahan kecamatan Moyudan berada di Ngentak, Sumberagung. Jarak ibukota kecamatan ke pusat pemerintahan kabupaten sleman adalah 17 Km. Jumlah penduduk 33.595 jiwa dengan kepadatan 1.216 jiwa/km². Kecamatan Moyudan mempunyai 4 Desa yaitu, Sumberagung, Sumberarum, Sumberahayu, Sumbersari dengan total padukuhan sebanyak 65. Batas wilayah kecamatan Moyudan sebelah barat adalah kecamatan Nanggulan (Kulon Progo), sebelah utara Kecamatan Minggir, sebelah timur kecamatan Godean, sebelah selatan

kecamatan Sedayu. Salah satu desa yang mempunyai potensi untuk pelatihan budaya dibidang kuliner Jepang adalah desa Sumberagung. Desa sumberagung terdiri dari 21 dusun atau padukuhan, dimana setiap dusun mempunyai ciri khas tersendiri yang bisa diunggulkan dari desanya. Sebagai contohnya dusun Kedung Banteng terkenal sebagai kampung santri, dusun Malangan terkenal karena kerajinan bambunya, dusun kaliduren terkenal karena grup kuda lumping, dan lain lain. Disamping itu, desa Sumberagung mempunyai desa binaan yang terdiri dari ibu ibu PKK ini disebut dengan Desa Prima yang terdiri dari 3 padukuhan, yaitu dusun Celungan, Kruwet, dan Nulisan. Anggota kelompok binaan tersebut saat ini kurang lebih memiliki 25 orang anggota. Kelompok binaan Desa Prima tersebut dilatih dan dibina untuk membuat makanan tradisional. Sehingga yang ditonjolkan dari desa ini adalah kuliner makanan tradisionalnya. Karena desa Sumberagung merupakan desa yang sering dikunjungi wisatawan, mereka ingin mengembangkan kuliner asing dan ingin mempelajari makanan dari negara lain.

Perkembangan kuliner di Indonesia mengalami peningkatan setiap tahunnya. Di Yogyakarta sendiri banyak ditemukan bermacam macam kuliner. Hal ini ditunjukkan dengan dibukanya berbagai macam kafe dan tempat makanan yang mempunyai ciri khas tersendiri dan menu makanan yang beragam. Tidak hanya itu, terdapat juga usaha yang berupa *home industry di bidang kuliner*. Perkembangan kuliner tersebut diasumsikan akan terus mengalami peningkatan yang pesat dan merupakan salah satu potensi ekonomi kreatif. Hal ini juga diutarakan oleh Kepala Badan Ekonomi Kreatif (Bekraf) Triawan Munaf yang menuturkan bahwa potensi ekonomi kreatif untuk berkembang di Indonesia besar. Beliau juga mengungkapkan selama ini ada 3 subsektor utama pertumbuhan ekonomi kreatif di Indonesia, yaitu kuliner, fashion dan kriya (Kompas, 2018/09/25). Subsektor kuliner pada khususnya memiliki pasar yang besar, terutama kuliner asing. Sebagai contohnya, makanan Jepang seperti sushi dan ramen menempati peringkat pertama dalam kategori *Asian Cuisine* yang dicari di Indonesia (Qraved:2015). Sesuai dengan kutipan tersebut, tak dipungkiri bahwa kuliner memang penting untuk dikembangkan. Selain makanan Indonesia, terdapat pula makanan internasional yang mulai bermunculan di Indonesia termasuk di Yogyakarta. Karena Yogyakarta adalah daerah wisata dan sering dikunjungi oleh wisatwan asing, maka berbagai macam kuliner asing pun sering dijumpai. Kuliner asing tersebut diantara adalah makanan Italia, Korea, Thailand, Timur Tengah, dan Jepang. Akan tetapi, kuliner tersebut tidak selalu dijumpai di seluruh pelosok Yogyakarta. Salah satu kuliner yang mulai banyak dijumpai adalah *takoyaki*. *Takoyaki* adalah salah satu panganan ringan yang populer di Jepang. Makanan yang berasal dari daerah Kansai ini berbentuk bola-bola kecil dengan diameter 3-5 cm yang dibuat dari adonan tepung diisi potongan gurita di dalamnya. 3-5 cm yang dibuat dari adonan tepung diisi potongan gurita di dalamnya. Salah satu kota di Kansai yang terkenal dengan produk *takoyaki* & *okonomiyaki* adalah Osaka. Kudapan ringan ini biasa dijajakan di pinggir jalan dan disajikan dalam bentuk set dengan satu set berisi 5,6,8 hingga 10 buah *takoyaki* di atas lembaran

kertas berbentuk perahu. Satu set takoyaki biasa dihargai antara 300 yen hingga 600 yen (\pm Rp.40.000-Rp.80.000) tergantung jumlah butir *takoyaki* dalam satu set. Kurang lebih satu butir dihargai 44 yen atau Rp.6000. Takoyaki lebih nikmat disantap ketika masih hangat. Biasanya penjual *takoyaki* memberikan tusuk gigi atau sumpit sekali pakai sebagai alat santapnya.

Takoyaki pun kini menjadi salah satu makanan ringan internasional yang populer di Indonesia. Ia bisa ditemukan di kios pinggir jalan hingga pusat perbelanjaan seperti mall dan foodcourt. Membuat *takoyaki* sebagai panganan ringan tidak sulit. Bahannya pun dapat diperoleh dengan mudah. Saat ini banyak ditemukan jasa penyedia bahan *takoyaki* halal yang tersebar di Indonesia. Kita dapat membeli bahan khas *takoyaki* seperti tepung premiks *takoyaki*, *aonori*, *katsuobushi* hingga saus *takoyaki* halal melalui jasa niaga online. Isian takoyaki berupa gurita pun bisa didapat dari pasar lokal atau supermarket setempat. Namun, kita juga dapat meracik adonan tepung sendiri menggunakan bahan lokal yang tentunya murah meriah.

Berdasarkan hal tersebut, Program Studi Pendidikan Bahasa Jepang UMY memberikan pelatihan kepada desa prima yang meliputi sosialisasi kuliner Jepang berupa Takoyaki serta praktek pembuatan dengan resep original dan modifikasi menggunakan bahan lokal. Hal ini ditujukan untuk mencapai biaya produksi yang minimum dan margin profit penjualan yang maksimal ketika hasil produk akan dipasarkan ke khalayak umum. Selain itu, diselenggarakan juga pendampingan pengemasan dengan memberikan label pada produk *takoyaki*.

Metode Pelaksanaan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat (PKM) ini menggunakan pendekatan persuasif edukatif dengan metode ceramah dan praktek memasak *takoyaki* untuk ibu-ibu kelompok binaan desa prima, Sumberagung, Moyudan yang berupa pelatihan. Tujuan diadakannya pelatihan ini adalah untuk membekali kelompok desa prima bagaimana memasak makanan asing yaitu *takoyaki* sesuai dengan hasil observasi yang telah dilakukan dan mengenalkan budaya Jepang melalui kuliner.

Berikut ini adalah tahapan pelaksanaan kegiatan,

- a. Tim pelaksana program melakukan observasi pada bulan Januari 2019
- b. Persiapan kegiatan oleh tim untuk merencanakan kegiatan yang meliputi waktu, materi, dan teknis pelaksanaan
- c. Konfirmasi dengan pemerintah desa sebagai tempat pelaksanaan kegiatan dan konfirmasi dengan peserta mengenai tempat dan waktu pelaksanaan
- d. Persiapan alat memasak dan bahan *Takoyaki*
- e. Menguji resep *takoyaki*
- f. Merancang desain label dan kemasan
- g. Pembukaan pelaksanaan pelatihan dibuka oleh kepala desa Sumberagung Moyudan Djuljiman dan ketua pelaksana tim pengabdian Azizia Freda Savana, M.Pd pada tanggal 13 Maret 2019

- h. Setelah pembukaan dilanjutkan dengan kegiatan hari pertama adalah sosialisasi sosialisasi mengenai budaya dan kuliner Jepang dan pelatihan dengan metode ceramah dengan memberikan materi untuk membekali peserta bagaimana cara memasak *takoyaki* rasa original kemudian dilanjutkan dengan praktek memasak langsung oleh peserta
- i. Kegiatan hari kedua adalah pelatihan dengan metode ceramah dengan memberikan materi untuk membekali peserta bagaimana cara memasak *takoyaki* rasa kombinasi kemudian dilanjutkan dengan praktek memasak langsung oleh peserta dan pendampingan pengemasan produk. Kegiatan ini dilaksanakan pada tanggal 14 Maret 2019

Materi yang diberikan kepada peserta pelatihan adalah resep *takoyaki* varian original dan varian kombinasi. kelompok binaan desa prima dipilih dengan alasan bahwa kelompok ini terdiri dari ibu ibu dari tiga dusun dan kelompok ini merupakan penggiat kuliner masakan tradisional di desa Sumberagung kecamatan Moyudan.

Hasil dan Pembahasan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dibagi menjadi tiga kegiatan, yaitu pra pelaksanaan, pelaksanaan dan keberlanjutan program.

1. Pra pelaksanaan atau tahap persiapan
 - a. Observasi

Tim pelaksana program melakukan observasi sebelum pelaksanaan kegiatan dengan tujuan mengidentifikasi masalah yang ada di Desa Prima, khususnya yang berhubungan dengan program kuliner kelompok binaan desa Prima. Hasil dari observasi dan tindak lanjut masalah disajikan pada tabel 1.

Tabel 1
Hasil Observasi dan Tindak Lanjut Masalah

No.	Hasil Observasi	Tindak Lanjut
1.	Belum ada menu kuliner internasional pada daftar unit catering kelompok binaan desa Prima. Jenis panganan ringan hanya panganan tradisional Indonesia	Memperkenalkan panganan <i>Takoyaki</i> dalam bentuk sosialisasi budaya dan kuliner Jepang
2.	Kelompok binaan belum memiliki peralatan memadai untuk membuat panganan <i>Takoyaki</i>	Menghibahkan peralatan seperti wajan khusus <i>Takoyaki</i> , kompor serta alat masak yang digunakan

		dalam pelatihan kepada pengurus kelompok binaan Desa Prima.
--	--	---

b. Menyiapkan alat dan bahan

Setelah melakukan observasi dan menemukan masalah terkait pelaksanaan program, penulis menyusun daftar barang yang diperlukan untuk tindak lanjut masalah dan pelaksanaan program. Beberapa persiapan yang dilakukan adalah sebagai berikut:

1. Membeli wajan khusus *takoyaki* untuk mencetak dan memanggang adonan
2. Membeli kompor portabel untuk memasak *takoyaki*
3. Membeli peralatan masak lainnya seperti gelas takar, spatula, dan sebagainya
4. Membeli bahan masakan seperti minyak goreng, tepung premix original, tepung terigu lokal, saus takoyaki, bahan saus lokal, *katsuobushi*, dan sebagainya

c. Menguji Resep Takoyaki

Resep yang akan digunakan dalam pelatihan sebelumnya melalui proses uji coba terlebih dahulu. Terdapat dua resep yang diujicobakan, yaitu resep original yang menggunakan bahan premium berupa tepung takoyaki premiks dan resep modifikasi yang menggunakan bahan substitusi dari produk lokal. Kedua resep dibandingkan dan kemudian dibuat varian isi menjadi takoyaki original dan takoyaki varian keju. Dari hasil uji coba, resep kemudian dicetak dalam bentuk booklet untuk kemudian dibagikan saat sosialisasi budaya dan kuliner Jepang kepada anggota pelatihan, yaitu kelompok binaan desa Prima.

d. Merancang Desain Label dan Kemasan Produk

Sebelum pelatihan dilaksanakan, tim pelaksana juga mempersiapkan kemasan produk dan desain label. Desain dirancang sesuai dengan produk yang akan ditawarkan dan dapat mewakili keunggulan serta ciri khas produk. Label produk dalam kemasan Takoyaki Desa Prima dapat dilihat pada gambar berikut.

Gambar 1
Label Kemasan Takoyaki Desa Prima



Hasil dan capaian kegiatan pra program tersaji pada Tabel 2 di bawah ini.

Tabel 2
Hasil dan Capaian Pelaksanaan Pra Program

No.	Tahapan Kegiatan	Hasil dan Capaian
1	Observasi	Mengetahui permasalahan dan hal-hal atau rancangan program yang harus dipersiapkan sebelum pelaksanaan program
2	Menyiapkan Alat dan Bahan	Pengadaan peralatan penunjang seperti wajan khusus <i>takoyaki</i> , kompor portabel dan perlengkapan memasak lainnya
3	Melakukan uji coba resep <i>takoyaki</i>	Terdapat dua jenis resep <i>takoyaki</i> berupa <i>takoyaki</i> original dan <i>takoyaki</i> varian sosis keju. Bahan resep terbagi dua jenis, yaitu bahan premix original dan bahan substitusi menggunakan produk lokal
4	Merancang Desain Label dan Kemasan Produk	Produk dikemas dalam wadah plastik mika bulat dan dilabeli oleh cutting stiker dengan

2. Tahap pelaksanaan

Tahap pelaksanaan terdiri dari dua kali kegiatan yaitu,

a. Kegiatan hari pertama

Pada sesi pertama kegiatan diawali dengan sosialisasi mengenai budaya dan kuliner Jepang kepada kelompok binaan desa Prima. Sesi kedua adalah pemberian materi pembuatan *takoyaki* dan pelaksanaan demonstrasi memasak berupa pembuatan *takoyaki* dengan resep original yang menggunakan bahan premix original. Selanjutnya praktek memasak oleh kelompok binaan desa prima yang telah dibagi menjadi 3 dusun.



Figure 1 Sosialisasi mengenai budaya dan kuliner Jepang



Figure 2 Demo Pembuatan Takoyaki

b. Kegiatan hari kedua

Sesi pertama adalah pemberian materi pembuatan *takoyaki* dan pelaksanaan demonstrasi memasak berupa pembuatan takoyaki dengan resep rasa kombinasi yang menggunakan bahan premix original dan di campur dengan bahan tepung biasa. Sesi kedua adalah praktek pembuatan *takoyaki* oleh kelompok binaan desa Prima dan pendampingan pengemasan produk.



Figure 3 Praktek pembuatan Takoyaki oleh ibu ibu kelompok desa prima



Figure 4 pendampingan pengemasan produk

Pelaksanaan program pelatihan memasak takoyaki dilakukan dalam beberapa kegiatan yang dikemas dalam dua pertemuan kegiatan. Hasil dan capaian tahap pelaksanaan tersaji pada Tabel 3 di bawah ini.

Tabel 3. Hasil dan Capaian Pelaksanaan Program

No.	Tahapan Kegiatan	Hasil dan Capaian
1	Sosialisasi kepada kelompok binaan desa Prima tentang budaya dan kuliner Jepang	Kelompok binaan menyambut baik pengembangan menu kuliner berupa penganan <i>takoyaki</i> dan mempunyai pandangan baru bahwa produk tersebut mempunyai prospek yang baik dalam jangka panjang dapat meningkatkan perekonomian
2	Demonstrasi & Praktek Memasak Takoyaki Original	Kelompok binaan dapat membuat takoyaki dengan varian original dengan baik
3	Demonstrasi & Praktek Memasak Takoyaki Varian Sosis Keju	Kelompok binaan dapat membuat takoyaki varian isi sosis keju dengan baik
4	Pendampingan Pengemasan Produk	Kelompok binan dapat mengemas produk dan melabeli dengan merek dagang yang telah disepakati
5	Penyediaan perlengkapan memasak takoyaki	Alat memasak berupa wajan cetakan takoyaki, kompor portabel dan perlengkapan memasak lainnya dijadikan fasilitas desa dan dikelola oleh pengurus kelompok binaan desa Prima

3. Tahap keberlanjutan terdiri dari terciptanya unit usaha baik individual atau kelompok. Ibu ibu kelompok binaan desa prima berhasil mempraktekkan dan memasak *takoyaki* dengan *varian* original dan *varian* kombinasi. Berikut adalah hasil produk *takoyaki* yang telah dipraktekkan oleh ibu ibu kelompok binaan desa prima.



Figure 5 Hasil produk takoyaki

Kelompok desa prima membutuhkan peralatan untuk membuat dan menghasilkan *takoyaki* sebagai ekonomi kreatif kuliner. Oleh karena itu, alat memasak *takoyaki* berupa wajan cetakan *takoyaki*, kompor portabel dan perlengkapan memasak lainnya diberikan dan dijadikan fasilitas desa dan dikelola oleh pengurus kelompok binaan desa Prima.



Figure 6 Penyerahan Peralatan Memasak takoyaki

pelaksanaan seluruh rangkaian program dapat terlihat dari beberapa indikator keberhasilan. Pertama, masyarakat desa Prima khususnya kelompok binaan desa Prima, Sumberagung, Moyudan kini mempunyai pandangan baru bahwa kuliner internasional tidak sesulit yang dibayangkan dan dapat menjadi salah satu pengembangan bisnis kuliner yang sudah ada pada desa tersebut. Kedua, hal ini juga memotivasi anggota kelompok binaan untuk merintis unit usaha individu sebagai alternatif dalam meningkatkan perekonomian rumah tangga. Sehingga untuk selanjutnya dengan pendampingan yang intensif ke depannya diharapkan kelompok

binaan mampu melakukan pemasaran secara mandiri dan meningkatkan perekonomian warga setempat.

Kesimpulan

Program pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan pembuatan takoyaki pada kelompok binaan desa Prima, Sumberagung, Moyudan, DIY ini dapat memberikan alternatif pemecahan masalah yang terjadi di masyarakat seperti berikut ini.

1. Masyarakat setempat mempunyai pandangan baru bahwa kuliner internasional bukan hal yang sulit untuk dipelajari dan bahkan dapat menjadi varian menu bisnis kuliner yang sudah dirintis terlebih dahulu.
2. Masyarakat setempat, khususnya kelompok binaan desa Prima memiliki motivasi untuk merintis unit usaha takoyaki di dusun masing-masing dengan menggunakan modifikasi resep berbahan dasar produk lokal.
3. Selain usaha mandiri secara individu, masyarakat khususnya desa Prima kini memiliki merek dagang takoyaki yaitu “Takoyaki Prima” yang dapat dimajukan bersama-sama oleh kelompok binaan desa Prima.

Ucapan Terima Kasih

Terima kasih kepada Universitas Muhammadiyah Yogyakarta melalui LP3M yang telah memberikan bantuan hibah, Perangkat desa Sumberagung kecamatan Moyudan, Kelompok desa Prima, staff prodi pendidikan bahasa Jepang yang telah membantu pelaksanaan program Pengabdian Kemitraan Masyarakat ini.

Daftar Pustaka

- Bekraf. 2017. Data Statistik dan Hasil Survei Ekonomi Kreatif: Kerjasama Badan Ekonomi Kreatif dan Badan Pusat Statistik. Jakarta: Badan Ekonomi Kreatif
- Duldjiman, H. 2018. Survey Pendahuluan Desa Prima Sumberagung. Balai Desa Moyudan: Yogyakarta. 10 mins.
- Irwan, Kevin. 2015. 10 Makanan paling dicari versi Qraved App dalam <https://www.qraved.com/journal/blog/10-makanan-paling-dicari-sepanjang-2015-versi-qraved/> diakses 8 November 2018
- Nurfadilah, Putri Syifa. 2018. Potensi Besar, Ini 3 Subsektor Utama Ekonomi Kreatif Indonesia, dalam <https://ekonomi.kompas.com/read/2018/09/25/202052726/potensi-besar-ini-3-subsektor-utama-ekonomi-kreatif-di-indonesia> diakses 8 November 2018