

Pelatihan Pembuatan Kuliner Kekinian Takoyaki pada Ibu-Ibu PKK Desa Kaligading, Kec. Boja, Kab. Kendal

Rowiyani ^{1*}, Mukhlidin ², Alfin Muslikhun ³, Khoirul Sholeh ⁴, Iqbal Maulana ⁵,
Wanda Pratiwi ⁶

^{1,2,3,4} Institut Teknologi Statistika dan Bisnis, Universitas Muhammadiyah Semarang,
Indonesia

^{5,6} Mahasiswa Institut Teknologi Statistika dan Bisnis, Universitas Muhammadiyah
Semarang, Indonesia

rowiyani@itesa.ac.id ^{1*}, mukhlidin@itesa.ac.id ², alfin.muslikhun@itesa.ac.id ³,
khoirul.sholeh@itesa.ac.id ⁴

Alamat: Jl. Kedungmundu No.18, Kedungmundu, Kec. Tembalang, Kota Semarang, Jawa Tengah
50273

Korespodensi email: rowiyani@itesa.ac.id

Article History:

Received: Desember 12, 2023;

Revised: Desember 20, 2023;

Accepted: Desember 29, 2023;

Published: Desember 30, 2023;

Keyword: Culinary, Takoyaki,
Topping Varians, Family
Empowerment and Welfare (PKK)

Abstract. *Viral culinary delights are always sought after by the public especially teenagers. Takoyaki is a culinary from Japan that is quite viral among the public and is favored by the public. among the public and is favored by the public. Training on making takoyaki training for Family Empowerment and Welfare (PKK) in Kaligading village aims to increase creativity and independence. In addition, Family Empowerment and Welfare (PKK) can also open a business selling takoyaki with variants of toppings so as to increase family income. variants of toppings so as to increase family income. Making takoyaki is also quite easy and does not require a long time so it is very suitable for business and family celebrations. business or family celebration. The results of this service activity are expected to be able to increase the creativity and income of Family Empowerment and Welfare (PKK) by establishing takoyaki home culinary business. Variants of toppings used in takoyaki also varies. In addition, Family Empowerment and Welfare (PKK) can also serve for family dishes when there is a celebration of family meals when there is a celebration of recitation, family gatherings, and others.*

Abstrak

Kuliner kekinian yang viral selalu dicari oleh masyarakat terutama anak muda. Takoyaki adalah kuliner dari Jepang yang cukup viral di kalangan masyarakat dan disukai oleh masyarakat. Pelatihan pembuatan takoyaki pada Ibu-ibu PKK desa Kaligading bertujuan untuk meningkatkan kreatifitas dan kemandirian. Selain itu, ibu-ibu PKK juga bisa membuka usaha berjualan takoyaki dengan varian topping sehingga mampu meningkatkan pendapatan keluarga. Pembuatan takoyaki juga cukup mudah dan tidak membutuhkan waktu lama sehingga sangat cocok untuk usaha maupun hajatan keluarga. Hasil dari kegiatan pengabdian ini diharapkan mampu meningkatkan kreatifitas dan pendapatan ibu-ibu PKK dengan mendirikan usaha kuliner rumahan takoyaki. Varian topping yang digunakan dalam takoyaki pun bermacam-macam. Selain itu, Ibu-Ibu PKK juga bisa menyajikan untuk hidangan keluarga apabila ada hajatan pengajian, kumpul keluarga, dan lain-lain.

Kata Kunci: Kuliner, Takoyaki, Varian Topping, Ibu-Ibu PKK

1. PENDAHULUAN

Kuliner merupakan suatu hal yang sangat familiar dalam kehidupan manusia. Setiap wilayah baik di Indonesia maupun di luar negeri memiliki kuliner yang berbeda-beda dan khas di daerah masing-masing. Sehingga banyak pemburu kuliner yang ingin mencoba

makanan yang ada di seluruh dunia. Tetapi dengan adanya hal ini, banyak juga orang yang melakukan bisnis dalam dunia kuliner. Dari muda sampai yang tua pun tidak mau kalah dalam mencari kuliner yang sesuai dengan selera mereka. Tak jarang juga banyak yang mengeluarkan dana lebih untuk bisa menikmati kuliner yang cukup mahal.

Salah satu kuliner yang sedang viral dalam masyarakat adalah takoyaki. Makanan khas dari jepang ini sangat diminati oleh seluruh dunia tak terkecuali. Di indonesia pun, kuliner takoyaki sangat diminati oleh banyak orang. Kuliner ini juga dapat dijumpai dimana saja baik di desa maupun di kota. Biasanya orang-orang membeli takoyaki di acara *car free day* (CFD), pujasera, maupun pedagang kaki lima. Cita rasa takoyaki memang enak, dengan topping yang bervariasi, di tambah saus pedas, mayonaise, dan taburan katsuobushi. Takoyaki juga disajikan dengan sangat menarik membuat banyak orang berkeinginan untuk membeli. Hal ini juga banyak orang-orang ingin untuk mencoba membuat takoyaki. Mereka mencoba membuat dengan melihat resep di google maupun dari youtube, tetapi terkadang mereka belum bisa mendapatkan hasil maksimal dan sesuai dengan selera mereka.

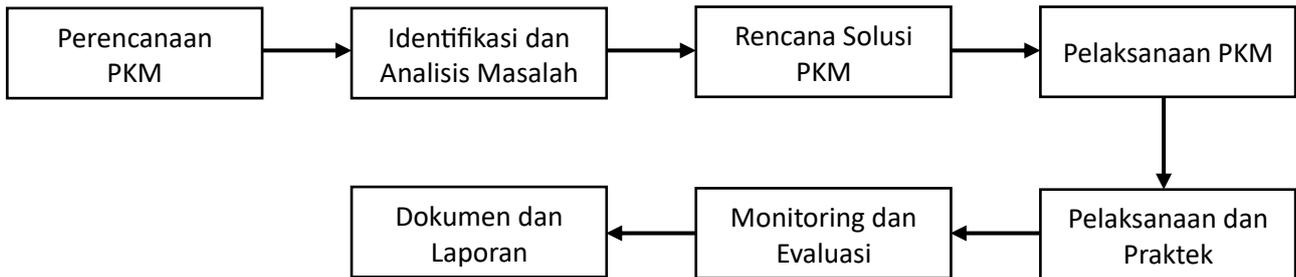
Takoyaki juga bisa menjadi sarana meningkatkan pendapatan perorangan yaitu dengan membuat usaha. Banyak anak muda yang membuka usaha jualan takoyaki karena memang sangat menguntungkan dan praktis dalam pembuatan. Tidak perlu waktu yang lama dalam pembuatan sehingga banyak pembeli yang berminat. Selain itu, harga jual takoyaki juga tergolong terjangkau yang membuat masyarakat langsung bisa menerima keberadaan kuliner ini.

Kegiatan dari pengabdian masyarakat ini yaitu memberikan pelatihan pembuatan takoyaki kepada ibu-ibu PKK desa Kaligading, Kec. Boja, Kab Kendal. Pelatihan ini memfokuskan pada pembuatan takoyaki dengan cara memasak langsung di tempat. Kegiatan pelatihan ini melibatkan instruktur yang sekaligus penjual takoyaki sehingga bisa berbagi pengalaman dan tukar ilmu dengan peserta kegiatan pengabdian. Tujuan dari kegiatan pengabdian masyarakat ini yaitu untuk memberikan pelatihan kepada ibu-ibu PKK dan mungkin bisa memberikan inspirasi untuk membuat usaha kuliner takoyaki yang disukai oleh banyak masyarakat.

2. METODE DAN PELAKSANAAN

Kegiatan pembuatan takoyaki pada ibu-ibu PKK desa Kaligading, Kec. Boja, Kab. Kendal menggunakan metode ceramah dan praktek langsung memasak. Dalam pelaksanaan PKM, urutan kegiatan keseluruhan PKM dapat disusun sebagai berikut:

Tahapan Kegiatan Pengabdian Masyarakat



Gambar 1. Tahapan Kegiatan Pengabdian Masyarakat

a. Perencanaan PKM

Kegiatan ini dilaksanakan tim pengabdian masyarakat dengan membuat perencanaan kegiatan.

b. Identifikasi dan Analisis Masalah PKM

Kegiatan ini yaitu mengidentifikasi dan menganalisis suatu permasalahan yang terjadi. Selanjutnya mengembangkan masalah untuk dapat dibuat materi penyampaian.

c. Rencana Solusi PKM

Pada posisi ini, tim pengabdian masyarakat mencari solusi terhadap permasalahan yang akan dikemukakan.

d. Pelaksanaan PKM

Pelaksanaan kegiatan PKM dan praktek langsung pembuatan takoyaki pada ibu-ibu PKK desa Kaligading, Kec. Boja, Kab. Kendal.

e. Monitoring dan Evaluasi Kegiatan PKM

Pada posisi ini, tim pengabdian masyarakat akan memantau para peserta setelah mendapatkan pelatihan.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian masyarakat ini memiliki 4 aspek yang dijabarkan yaitu kehadiran peserta (presensi), pemaparan materi, pelaksanaan praktek, dan pemantauan hasil. Pemantauan hasil presensi peserta berjumlah 45 orang yang terdiri dari Ibu-Ibu PKK desa Kaligading, Kec. Boja, Kab. Kendal. Kegiatan pengabdian masyarakat dimulai jam 09.00 WIB sampai selesai di hari Sabtu tanggal 24 Juni 2023. Materi yang disampaikan yaitu pelatihan pembuatan takoyaki dan disisipkan bagaimana pengembangan membuka peluang usaha berjualan takoyaki. Pelatihan pembuatan takoyaki ini meliputi dari bahan-bahan yang dibutuhkan, alat masak, proses memasak, dan proses penyajian.



Gambar 2. Peserta pengabdian melakukan presensi dan siap mengikuti kegiatan

Topping yang digunakan saat pengabdian masyarakat menggunakan keju, rumput laut, bakso, sosis, dan udang. Topping nantinya akan dimasukkan saat memasak takoyaknya. Setelah takoyaki sudah matang, maka nantinya akan disajikan dengan memberikan taburan katsuobushi dan diberikan saos dan mayonaise dan di plating dengan cantik agar menarik. Untuk pengembangan usaha, maka nantinya takoyaki bisa dikemas semenarik mungkin dengan menggunakan sterofoam atau kemasan plastik.



Gambar 3. Narasumber mempraktekan pembuatan takoyaki



Gambar 4. Narasumber mengajarkan tehnik memasak dan penyajian

Setelah melakukan praktek pelatihan, maka para peserta juga diberikan tester takoyaki agar tau bagaimana cita rasa takoyaki. Takoyaki yang menjadi tester adalah takoyaki yang di masak di tempat agar peserta bisa konsultasi langsung bagaimana proses saat memasak apakah ada kendala atau tidak. Interaksi ini sangat intens dan harmonis karena ibu-ibu PKK dari dulu berkeinginan membuat takoyaki tetapi ada rasa ketakutan saat mencoba. Mereka

selama ini melihat video melalui *youtube* tetapi hanya sekedar menonton saja. Sehingga saat pelatihan ini akhirnya ibu-ibu PKK bisa tahu sendiri bagaimana memberanikan diri menjalankan praktek memasak takoyaki.

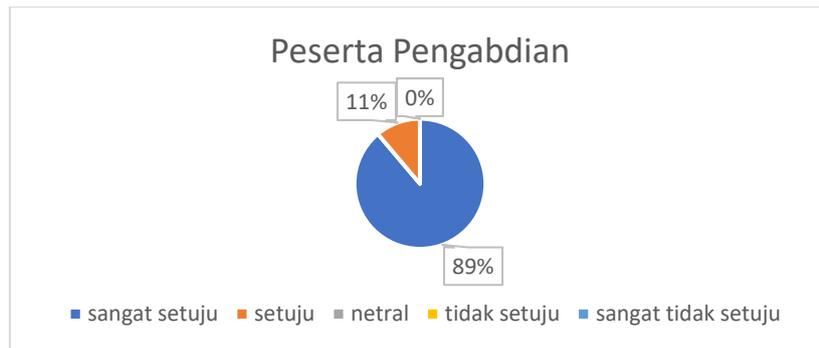


Gambar 5. pengambilan gambar tim pengabdian bersama peserta

Trainer juga memberikan pengarahan setelah acara pengabdian diberikan *contact person* apabila terjadi kesulitan saat pembuatan akan dipandu langsung melalui via *whatsapp* maupun telpon. Hal ini dilakukan dengan tujuan pemantauan hasil pelatihan apabila ibu-ibu PKK berkeinginan mempraktekan pembuatan takoyaki maupun membuka usaha berjualan takoyaki. Tim pengabdian masyarakat dengan sangat baik akan melayani bentuk interaksi hubungan dengan ibu-ibu PKK.

Kegiatan ini diikuti dengan seksama dan penuh antusias dari ibu-ibu PKK desa Kaligading, Kec. Boja, Kab. Kendal. Hasil kegiatan pengabdian masyarakat ini berjalan baik dan sesuai dengan rencana. Ibu-ibu PKK bisa mengekspresikan hobby maupun keinginannya dalam memasak untuk keluarga. Takoyaki merupakan jajanan yang sangat disukai anak-anak dan dijual dimana-mana. Harga jual yang ditawarkan di pedagang sangat variatif sehingga bisa menjadi peluang untuk usaha juga. Untuk itu, ketika instruktur memberikan pelatihan ini, ibu-ibu PKK desa kaligading, Kec. Boja, Kab Kendal sangat antusias dan berinteraksi langsung dengan instruktur.

Keberhasilan kegiatan pengabdian ini tidak lepas dari peran PKK desa kaligading, Kec. Boja, Kab Kendal. Peserta pengabdian diberikan pertanyaan balik melalui kuesioner tentang acara ini. Hasil dari angket kuesioner menyebutkan 45 peserta atau 89% menyatakan sangat setuju dan sisanya 11% menyatakan setuju. Hal ini dapat ditampilkan dalam gambar sebagai berikut :



Gambar 7. Kesesuaian dengan materi

Berdasarkan gambar diatas maka dapat disimpulkan bahwa 100% ibu-ibu PKK sangat antusias dalam mengikuti kegiatan tersebut. Hal ini dapat dikatakan jika pengabdian masyarakat pembuatan takoyaki pada ibu-ibu PKK desa Kaligading, Kec. Boja, Kab. Kendal sangat diminati oleh ibu-ibu PKK. Selain diberikan ceramah, peserta juga diajak terjun langsung ke dalam kegiatan serta mencicipi masakan takoyaki. Setelah mencicipi, peserta juga diberikan sampel takoyaki sehingga mereka bisa tanya jawab bagaimana resepnya, toppingnya, kemasannya, dan cara penyajiannya. Instruktur juga dengan senang hati memberikan arahan dan menjawab pertanyaan satu persatu para peserta. Setelah sesi pengabdian masyarakat, maka sesi monitoring dan evaluasi kegiatan pengabdian melalui kontak person dengan tim pengabdian masyarakat dimana para peserta dapat menanyakan kembali bagaimana jika setelah mempraktekkan di rumah dan bagaimana pemantauannya. Peserta tidak perlu khawatir karena instruktur bisa memandu melalui kontak person dan mengarahkan untuk mencari referensi juga di media sosial, youtube, maupun google. Hal ini merupakan upaya untuk membantu ibu-ibu PKK untuk menjalankan tindak lanjut kegiatan.

4. KESIMPULAN

Pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat pelatihan pembuatan takoyaki dapat diterima dengan baik oleh Ibu-Ibu PKK desa Kaligading, Kec. Boja, Kab. Kendal. Kegiatan pengabdian masyarakat ini berjalan sesuai rencana dimana Ibu-Ibu PKK sangat antusias mengikuti prosesi kegiatan dari awal sampai akhir. Banyak ibu-ibu PKK yang berkeinginan mempraktekkan membuat takoyaki karena sering membeli kuliner ketika di pasar, *car free day*, pasar malam, dan pujasera. Banyak yang menginginkan mendapatkan resep pembuatan takoyaki karena ibu-ibu PKK saat pertama kali mencoba merasa cocok dengan rasanya yang gurih dan enak. Dengan kegiatan ini, ibu-ibu PKK akhirnya memperoleh resep dan bisa

mempraktekkan langsung pembuatan takoyaki untuk disajikan bersama keluarga dan menjadi peluang usaha.

Berdasarkan hasil kegiatan ini, dapat disimpulkan jika pelatihan pembuatan takoyaki memberikan bekal keilmuan bagi ibu-ibu PKK yang bisa dipraktekan langsung karena proses pembuatannya yang praktis, mudah, dan tidak memerlukan waktu lama. Bahan-bahan yang digunakan juga sangat mudah ditemukan di pasar tradisional dan harganya juga terjangkau. Cara penyajiannya juga hanya menggunakan saos dan mayonaise saja, sedangkan topping bisa sesuai selera yang diinginkan. Nilai jual takoyaki juga cukup terjangkau di kalangan masyarakat sehingga untuk dijadikan peluang usaha sangat menjanjikan. Jadi dapat dikatakan jika kegiatan pengabdian masyarakat ini mampu memberikan manfaat bagi ibu-ibu PKK sebagai sarana kuliner keluarga dan menjadi peluang usaha.

DAFTAR PUSTAKA

- Andayani, S., Paramita, N. M. S., Fatimah, E. R., Ambarastuti, R. D., PR, M. K., & DS, Y. I. (2021). Pemberdayaan Ekonomi Di Panti Asuhan Putri Aisyiyah Malang Melalui Pelatihan Masakan Jepang. *BERNAS: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(1), 41-47.
- Ariani, M., Ariwibowo, I., & Tamara, D. (2022). Peningkatan Keterampilan Ibu-Ibu Pos Yandu Mawar Merah RT 50 Kelurahan Manggar: Pelatihan Pembuatan Kue Takoyaki Bernilai Ekonomi. *Jurnal Abdi Masyarakat Ilmu Ekonomi (JAMIE)*, 5(1), 1-10.
- Darmawan, R. N., Kanom, K., & Putra, A. P. (2022). Pelatihan Peningkatan Daya Saing Produk Makanan Cimplung Sebagai Kuliner Khas Desa Bunder Banyuwangi. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat Nusantara*, 3(1), 192-200.
- Dewa, P. K., & Hadisantono, H. (2022). Pelatihan Desain Pemasaran Online dan Coaching bagi UMKM Kuliner di Temanggung. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Indonesia*, 2(4).
- Elistyawati, I. A., Wendri, I. G. M., Sukmawati, N. M. R., & Susyarini, N. P. W. A. (2022). Inovasi Kuliner Lokal Ketela Ungu sebagai Breakfast Di Desa Wisata Sangkan Gunung. *Jurnal Pemberdayaan Ekonomi*, 1(1), 35-42.
- Fitri, M. A., Wulandari, R. S., Azizah, Z., Hamidah, L. N., & Fitriyah, L. (2022). Pelatihan Pengolahan Kerang menjadi Kuliner Khas Banjar Kemuning di Desa Banjar Kemuning Kecamatan Sedati Kabupaten Sidoarjo: Pelatihan Pengolahan Kerang menjadi Kuliner Khas Banjar Kemuning. *Journal of Science and Social Development*, 5(2), 20-24.
- Hardana, A., & Damisa, A. (2022). Pelatihan Manajemen Usaha Dalam Meningkatkan Usaha UMKM Kuliner. *Medani: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(1), 16-22.
- Idris, N. U. C., & Vebrianti, J. (2022). Culinary Business Management Strategy Through Fish-Based Food Processing Training in Randusari Village, Semarang District: Strategi Manajemen Usaha Kuliner Melalui Pelatihan Pengolahan Makanan Berbasis Ikan Di

- Kelurahan Randusari Kecamatan Semarang. *Community Development Journal*, 6(1), 34-38.
- Indrayati, I., Djajanto, L., Rachmat, B., Utami, K., & Sumiadji, S. (2023). Pelatihan Kewirausahaan Pembuatan Makanan Ringan Takoyaki Dan Perhitungan Harga Pokok Produksi Pada Ibu-Ibu Pkk RT 2 RW 5 Perumahan Muara Sarana Indah Jetis Mulyoagung Dau Malang. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 10(2), 210-213.
- Maga, F., Malelak, G. E., & Sabtu, B. (2020). Pengaruh Penambahan Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor* L. Moench) Dan Bubur Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) Terhadap Sifat Kimia Dan Organoleptik Sosis Ayam Petelur Afkir. *Jurnal Peternakan Lahan Kering*, 2(4), 1132-1138.
- Nasrulloh, M. F., Verdianingsih, E., Umardiyah, F., & Faqihudin, M. A. (2021). Pelatihan Berwirausaha dalam Bidang Kuliner dengan Menggunakan Modal dibawah Seratus Ribu Rupiah. *Jumat Ekonomi: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(1), 6-10.
- Nubatonis, C. R., Malelak, G. E., Armadianto, H., Zainal, T. R., & Kale, P. R. (2022). Penggunaan Tepung Talas Sebagai Substitusi Tepung Tapioka Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Bakso Domba. *Jurnal Nukleus Peternakan*, 9(2), 193-200.
- Prasetyawati, Y. R., Setyaningtyas, E., Ayu, J. P., Sartika, K. D., & Adithia, S. (2021). Pelatihan Culinary Entrepreneur Dalam Mengembangkan Kinerja UMKM di Masa Pandemi. *Journal Of Servite*, 3(1), 31-43.
- Putri, A. F. A., Ratnasari, W. P., Nurrohmah, M. A., Ekinanda, F., Lestari, P., & Titisari, K. H. (2021). Pelatihan Pembukuan Sederhana pada UMKM Kuliner Di Kelurahan Laweyan Kota Surakarta. *Jurnal Pengabdian Bareleng*, 3(01), 6-9.
- Rahmi, M. (2021). Pelatihan Manajemen Usaha Dalam Meningkatkan Usaha Umkm Kuliner. *Jurnal Pengabdian Masyarakat: Pemberdayaan, Inovasi dan Perubahan*, 1(1), 5-14.
- Sari, P. A. (2021). Pelatihan Kewirausahaan Kuliner Melalui Video Edukasi Di Pondok Pesantren Asy-Syadzili Malang. *Jurnal Pengabdian Dan Peningkatan Mutu Masyarakat (Janayu)*, 2(2), 128-134.
- Savana, A. F., Rosiah, R., & Meisa, W. (2019). Penerapan Budaya Jepang Melalui Kuliner Makanan Jepang. In *Prosiding Seminar Nasional Program Pengabdian Masyarakat*.
- Susanto, D., Irfan, M., Putrianti, F. G., Hidayah, N. E., & Chaerunnisak, U. H. (2022). Meningkatkan Nilai Jual Aneka Produk Dengan Packaging Hampers pada Kelompok UMKM Pasar Rakyat Candi Umbul. *Abdi Wiralodra: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(2), 163-174.
- Susilowati, D., Yuliani, T., & Moorcy, N. H. (2022). Sosialisasi Kelayakan Bisnis bagi Calon UMKM Takoyaki Kelurahan Manggar Kecamatan Balikpapan Timur. *Jurnal Abdi Masyarakat Ilmu Ekonomi (JAMIE)*, 5(1), 32-37.
- Syahrudin, M. G. M. (2021). Pemberdayaan Kesehatan Melalui Pelatihan Pengolahan Jajanan Sehat, Bergizi, dan Aman Berbasis Pangan Lokal. *Jurnal ABDI: Media Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6(2), 80-85.