

Pengembangan Produk Unggulan Aisyiyah Cabang Moyudan Melalui Kuliner Jepang

The Development of Superior Products by Moyudan's Branch of Aisyiyah Through Japanese Culinary

^{1*)}Azizia Freda Savana, ²⁾Wistri Meisa, ³⁾Arda Putri Winata
^{1,2)}Pendidikan Bahasa Jepang, Fakultas Pendidikan Bahasa, ³⁾Perpustakaan
Universitas Muhammadiyah Yogyakarta
Jl. Brawijaya, Tamantirto, Bantul, Yogyakarta

*email: aziziafreda@umy.ac.id

DOI:

10.30595/jppm.v5i1.9709

Histori Artikel:

Diajukan:

30/01/2021

Diterima:

20/03/2021

Diterbitkan:

30/03/2021

ABSTRAK

Aisyiyah cabang Moyudan merupakan salah satu cabang Aisyiyah yang aktif dalam kegiatan peningkatan kesejahteraan masyarakat. Untuk meningkatkan dan mengembangkan ekonomi umat, majelis ekonomi Pengurus Cabang Aisyiyah (PCA) Moyudan mempunyai permasalahan, yaitu kurang adanya pengembangan produk unggulan untuk meningkatkan pendapatan saat melakukan kegiatan bazar atau pameran guna meningkatkan ekonomi umat. PCA Moyudan mengharapkan adanya produk makanan yang menjadi ciri khas cabang tersebut untuk menarik pengunjung atau masyarakat. Berdasarkan permasalahan tersebut, Program studi Pendidikan Bahasa Jepang, Universitas Muhammadiyah Yogyakarta (UMY) menawarkan pelatihan kuliner Jepang untuk pengembangan produk unggulan Aisyiyah Cabang Moyudan dan pengemasan ramah lingkungan. Kegiatan ini menggunakan metode ceramah dan praktik berupa pelatihan memasak okonomiyaki untuk ibu-ibu majelis ekonomi PCA Moyudan. Selain itu, dalam pelatihan ini juga disosialisasikan tentang dampak penggunaan plastik terhadap lingkungan. Tujuan pengabdian masyarakat ini adalah membantu produk makanan unggulan Aisyiyah cabang Moyudan dengan menawarkan makanan Jepang yaitu, okonomiyaki. Hasil dari pelatihan ini adalah terciptanya produk unggulan baru yang bisa dikembangkan oleh PCA Moyudan untuk meningkatkan pendapatan. Pelatihan ini tidak hanya menghasilkan produk saja, tetapi diharapkan keberlanjutan pemasaran produk dengan bahan ramah lingkungan.

Kata kunci: Makanan Ringan Jepang; Okonomiyaki; Produk Unggulan

ABSTRACT

The Moyudan's branch of Aisyiyah is one of Aisyiyah's branches that is quite active in improving community welfare. To improve and develop the people's economy, the economic council of Moyudan's Aisyiyah Branch Manager (ABM) has a problem, namely the lack of superior products' development to increase income when conducting bazaars or exhibitions to improve the people's economy. Moyudan's ABM hopes that there are food products that characterize the branch to attract visitors or the public. Based on this problem, the Japanese Language Education Department, Universitas Muhammadiyah Yogyakarta, offers Japanese culinary training to develop superior products of Aisyiyah in Moyudan, and eco-friendly packaging. This activity used lecture and practical methods in okonomiyaki cooking training for the Moyudan's ABM economic council members. Also, this training socializes the impact of using plastic on the environment. This community service aims to help the Aisyiyah superior food product in Moyudan offering Japanese food, named okonomiyaki. The result of this training is the creation of new superior products that Moyudan's ABM could develop to increase the income. This training does not only produce products, but it is also hoped that the product marketing with eco-friendly materials could be continued.

Keywords: *Japanese Snack; Okonomiyaki; Superior Products*

PENDAHULUAN

Aisyiyah mempunyai amal usaha yang bergerak di berbagai bidang, yaitu bidang kesehatan, kesejahteraan sosial, ekonomi, dan pemberdayaan masyarakat. Aisyiyah mempunyai beberapa majelis dan lembaga, salah satunya adalah majelis ekonomi. Aisyiyah berpendapat bahwa harkat dan martabat perempuan Indonesia tidak akan meningkat tanpa peningkatan kemampuan ekonominya. Oleh karena itu, Aisyiyah mempunyai program pemberdayaan ekonomi dengan visi “tertatanya kemampuan organisasi dan jaringan aktivitas pemberdayaan ekonomi keluarga untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat”. Majelis ekonomi Aisyiyah bergerak memberdayakan ekonomi rakyat kecil dan menengah serta mengembangkan ekonomi kerakyatan. Beberapa program majelis ekonomi adalah Mengembangkan Bina Usaha Ekonomi Keluarga Aisyiyah (BUEKA), Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM), menumbuhkan dan mengembangkan koperasi serta lembaga keuangan mikro yang berbadan hukum, meningkatkan partisipasi Aisyiyah dalam pembelaan dan penguatan termasuk advokasi terhadap tenaga kerja Indonesia khususnya tenaga kerja wanita, membangun jaringan dengan berbagai pihak dalam rangka mengembangkan ekonomi umat, melakukan advokasi dan perlindungan konsumen, dll. (Muhammadiyah, 2011).

Majelis ekonomi dari berbagai cabang Aisyiyah juga melakukan hal yang sama dalam meningkatkan pemberdayaan ekonomi. Setiap cabang mempunyai strategi tersendiri untuk mewujudkan kegiatan yang berguna bagi kesejahteraan masyarakat. Untuk mendukung terwujudnya kegiatan tersebut, setiap majelis dalam cabang Aisyiyah saling berkesinambungan dan mencari pendapatan dengan menyelenggarakan kegiatan bazar atau menghadiri pameran dalam setiap *event*, baik di Muhammadiyah maupun luar. Selain untuk mencari pendapatan cabang Aisyiyah, hal ini dilakukan untuk meningkatkan dan mengembangkan ekonomi umat. Salah satu cabang Aisyiyah yang aktif dalam kegiatan

peningkatan kesejahteraan masyarakat adalah Aisyiyah cabang Moyudan.

Aisyiyah cabang Moyudan diketuai oleh Dra. Hj. Suharti dan mempunyai anggota kurang lebih 25 orang yang aktif dalam mengikuti pengajian dan berbagai kegiatan lain. Berdasarkan wawancara yang telah dilakukan, Aisyiyah cabang Moyudan sering melakukan bazar pada waktu pengajian ataupun acara bazar yang bekerja sama dengan cabang Aisyiyah lainnya. Tidak hanya itu, mereka juga aktif mengikuti pameran dalam acara yang diselenggarakan oleh pusat Muhammadiyah dan Aisyiah. Biasanya, produk yang diminati oleh masyarakat adalah makanan. Karena dirasa produk makanan yang dimiliki dan dijual oleh Aisyiyah cabang Moyudan tergolong biasa saja dan kebanyakan produk makanan yang dijual sama dengan cabang Aisyiyah lainnya, mereka ingin mengembangkan suatu produk unggulan makanan sebagai ciri khas produk makanan yang dimiliki oleh Aisyiyah cabang Moyudan.

Menurut Humaizah dan Mabruroh (2008), produk unggulan adalah produk yang potensial untuk dikembangkan dengan mengembangkan sumber daya setempat, serta mendatangkan pendapatan bagi masyarakat dan pemerintah. Produk unggulan juga merupakan produk yang memiliki daya saing, berorientasi pasar, dan ramah lingkungan sehingga tercipta keunggulan yang kompetitif yang siap menghadapi persaingan global (Didi Suidiana dalam Kurniawan, 2017). Menurut Ibu Sri Ayem, koordinator majelis ekonomi, penjualan produk makanan yang dijual hampir sama dengan cabang lain sehingga sulit untuk meningkatkan pendapatan secara signifikan. Hal tersebut kurang membangkitkan selera masyarakat untuk membeli produk yang telah ditawarkan. Oleh karena itu, apabila Aisyiyah cabang Moyudan mempunyai produk makanan yang tidak dimiliki oleh cabang lain, kemungkinan masyarakat akan lebih tertarik sehingga akan meningkatkan pemasukan Aisyiyah cabang Moyudan.

Pemaparan tersebut merupakan permasalahan yang dihadapi oleh Aisyiyah

cabang Moyudan dalam meningkatkan pendapatan serta pemberdayaan ekonomi yang produktif untuk anggota maupun masyarakat. Melalui program pengabdian ini, tim pelaksana menawarkan solusi untuk mengembangkan produk makanan yang berbeda sebagai produk unggulan, yaitu makanan Jepang berupa *okonomiyaki* yang dikemas dengan bahan ramah lingkungan. *Okonomiyaki* sudah dikenal di Indonesia dan menjadi salah satu makanan favorit selain *takoyaki*.

Okonomiyaki adalah salah satu makanan ringan yang populer di seluruh Jepang, khususnya wilayah kansai (Cahyana, 2020). *Okonomiyaki* berisi gurita, cumi-cumi, udang, sayuran (biasanya kol). Adonan *Okonomiyaki* terbuat dari telur, tepung terigu, air, dashi, nagaimo (Press.ikidane-nippon.com, 2018) *Okonomiyaki* disajikan dalam bentuk bulat atau kotak dan ditaburi dengan *katsubushi*, mayones, dan *aonori*. Bentuk, isi, dan *topping* bisa disesuaikan dengan selera masing-masing atau sesuka orang yang membuat. Hal ini sesuai dengan arti dari *okonomiyaki*, *okonomi* artinya suka-suka atau yang disukai dan *yaki* artinya panggang atau bakar. Harga satu *okonomiyaki* di Jepang adalah 600 - 1.500 Yen (\pm Rp. 80.000,00 – Rp.175.000,00) tergantung kualitas bahan dan isinya (JNTO).

METODE

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat (PKM) ini menggunakan pendekatan persuasif edukatif dengan metode ceramah dan praktik memasak *okonomiyaki* untuk ibu-ibu Aisyiyah cabang Moyudan yang berupa pelatihan. Tujuan diadakan pelatihan ini adalah membekali Majelis Ekonomi PCA Moyudan cara memasak makanan Jepang yaitu *okonomiyaki* sesuai dengan hasil observasi yang telah dilakukan dan pengemasan yang ramah lingkungan. Sesuai dengan permasalahan yang dihadapi oleh mitra, pelaksanaan program ini dilakukan dalam tahap persiapan dan tahap pelaksanaan yang terdiri atas dua kali kegiatan.

1. Tahap Persiapan

a. Observasi

Tim pelaksana melakukan identifikasi masalah melalui FGD dengan ketua

Aisyiyah cabang Moyudan dan koordinator majelis ekonomi.

b. Menyiapkan Alat dan Bahan

Setelah melakukan observasi dan menemukan masalah terkait pelaksanaan program, tim pelaksana menyusun daftar alat dan bahan yang diperlukan untuk pelatihan dan praktik membuat makanan *okonomiyaki*.

c. Menguji Resep *Okonomiyaki*

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 *okonomiyaki* premiks dan resep modifikasi yang menggunakan bahan substitusi dari produk lokal. Kedua resep dibandingkan dan kemudian dibuat varian isi menjadi *okonomiyaki* original dan *okonomiyaki* varian. Dari hasil uji coba, resep kemudian dicetak dalam bentuk *booklet* dan dibagikan pada saat pelaksanaan kegiatan.

d. Merancang Desain Label dan Kemasan Produk

Tim pelaksana mempersiapkan pengemasan produk dan desain label. Desain dibuat yang menarik dan mewakili keunggulan serta ciri khas produk.

2. Tahap Pelaksanaan

a. Kegiatan Hari Pertama

Kegiatan pada hari pertama terdapat dua sesi. Sesi pertama adalah sosialisasi makanan Jepang yang berupa *okonomiyaki* kepada anggota Aisyiyah cabang Moyudan. Sesi kedua adalah pemberian materi pembuatan *okonomiyaki original* dan pelaksanaan demonstrasi pembuatan *okonomiyaki original*.

b. Kegiatan Hari Kedua

Kegiatan hari kedua terdapat dua sesi. Sesi pertama adalah pemberian materi pembuatan *okonomiyaki* rasa varian dengan style yang berbeda dan pelaksanaan demonstrasi pembuatan *okonomiyaki rasa varian*. Sesi kedua

adalah pendampingan pengemasan produk.

HASIL DAN PEMBAHASAN

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

1. Pra-pelaksanaan atau Persiapan

a. Observasi

Tim pelaksana program melakukan *Forum Group Discussion* (FGD) sebelum pelaksanaan kegiatan. Hal ini berujuan mengidentifikasi masalah yang ada di Aisyiyah cabang Moyudan, khususnya yang berhubungan dengan majelis ekonomi untuk pengembangan produk unggulan. Berikut adalah hasil FGD dan tindak lanjut masalah.

1) Hasil FGD

- a) Produk makanan yang dihasilkan sama dengan produk dari cabang lainnya sehingga tidak mempunyai ciri khas produk tersendiri.
- b) Aisyiyah cabang Moyudan belum memiliki peralatan memadai untuk membuat panganan *Okonomiyaki*.

2) Tindak Lanjut Masalah

- a) Memperkenalkan panganan *okonomiyaki* dalam bentuk sosialisasi budaya dan kuliner Jepang.
- b) Menghibahkan peralatan seperti teflon, kompor, serta alat masak yang digunakan dalam pelatihan.



Gambar 1. Forum Group Discussion

b. Menyiapkan Alat dan Bahan

Setelah melakukan observasi dan menemukan masalah terkait pelaksanaan program, tim pelaksana menyusun daftar barang yang diperlukan untuk tindak lanjut masalah dan pelaksanaan program. Persiapan yang dilakukan sebagai berikut.

- 1) Membeli wajan teflon untuk menggoreng adonan.
- 2) Membeli kompor portabel untuk memasak *okonomiyaki*.
- 3) Membeli peralatan masak lainnya seperti talenan, spatula, dan sebagainya.
- 4) Membeli bahan masakan seperti minyak goreng, tepung premix original, tepung terigu lokal, saus *okonomiyaki*, bahan saus lokal, *katsuobushi*, dan sebagainya.

c. Menguji Resep Okonomiyaki

Resep yang akan digunakan dalam pelatihan sebelumnya melalui proses uji coba terlebih dahulu. Terdapat dua resep yang diujicobakan, yaitu resep original dan resep varian. Resep original menggunakan bahan premium berupa tepung premiks dengan isian gurita dan sayuran. Resep varian menggunakan bahan dari produk lokal dengan isian keju, sosis, dan sayuran. Berdasarkan hasil uji coba, resep kemudian dicetak dalam bentuk *booklet* resep dan kemudian dibagikan saat sosialisasi kuliner Jepang kepada anggota pelatihan,

yaitu kelompok majelis ekonomi Aisyiyah PCA Moyudan.

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 *okonomiyaki* PCA Moyudan dapat dilihat pada gambar berikut.



Gambar 2. Label Kemasan *Okonomiyaki* PCA Moyuda

Tabel 1. Hasil dan capaian kegiatan pra-pelaksanaan

Tahapan Kegiatan	Tujuan	Sasaran	Hasil
Observasi	Mengetahui permasalahan dan hal-hal atau rancangan program yang harus dipersiapkan sebelum pelaksanaan .	Majelis Ekonomi Aisyiyah cabang Moyudan	Mengetahui permasalahan dan menawarkan solusi untuk membuat produk makanan Jepang.
Menyiapkan Alat dan Bahan	Sebagai alat penunjang kegiatan praktik memasak <i>okonomiyaki</i> .	Tim PPM	Pengadaan peralatan penunjang (teflon, kompor portabel, dan perlengkapan memasak lainnya)
Melakukan Uji Coba Resep <i>Okonomiyaki</i>	Mencoba resep yang akan dipraktikkan oleh mitra dengan resep original dan resep produk lokal.	Tim PPM	Terdapat dua jenis resep <i>okonomiyaki</i> berupa <i>okonomiyaki</i> original dan <i>okonomiyaki</i> varian sosis keju.
Merancang Desain Label dan Kemasan Produk	Desain label untuk digunakan pada saat pemasaran agar ke depannya mempunyai merek dagang dan kemasan produk ramah lingkungan	Aisyiyah Cabang Moyudan	Produk dikemas dalam tempat ramah lingkungan, yaitu kardus dan dilabeli stiker dengan desain dan merek dagang Aisyiyah PCA Moyudan.

2. Pelaksanaan

Pelaksanaan dilakukan pada masa pandemi dengan menerapkan protokol kesehatan. Tahap ini terdiri atas dua kali kegiatan yaitu, kegiatan hari pertama dan kedua.

a. Kegiatan Hari Pertama

Pada sesi pertama, kegiatan diawali dengan sosialisasi mengenai kuliner Jepang kepada kelompok majelis ekonomi PCA Moyudan. Sesi kedua adalah pemberian materi pembuatan *okonomiyaki* dan pelaksanaan demonstrasi memasak berupa pembuatan *okonomiyaki* dengan resep original yang menggunakan bahan premix original (cookpad.com, 2014). Selanjutnya, kelompok praktik memasak dibagi menjadi 4 kelompok.



Gambar 3. Sosialisasi Mengenai Kuliner Jepang



Gambar 4. Demo Pembuatan Okonomiyaki

b. Kegiatan Hari Kedua

Sesi pertama adalah pemberian materi pembuatan *okonomiyaki* dan pelaksanaan demonstrasi memasak berupa pembuatan *okonomiyaki* dengan resep rasa varian yang menggunakan bahan-bahan tepung biasa dan mempraktikkannya. Sesi

kedua adalah sosialisasi pengemasan ramah lingkungan dengan tidak menggunakan plastik dalam pengemasan produk.



Gambar 5. Demo dan Praktik Pembuatan Okonomiyaki Rasa Varian



Gambar 6. Pengemasan Produk

Pelaksanaan program pelatihan memasak *okonomiyaki* dilakukan dalam beberapa kegiatan yang dikemas dalam dua pertemuan kegiatan.

Tabel 2. Hasil dan capaian tahap pelaksanaan

Tahapan Kegiatan	Hasil
Sosialisasi kepada Kelompok Majelis Ekonomi PCA Moyudan tentang Produk Makanan Jepang.	Kelompok Majelis Ekonomi PCA Moyudan menyambut baik pengembangan produk makanan kuliner berupa <i>ekonomiyaki</i> dan mempunyai pandangan baru bahwa produk tersebut mempunyai prospek yang baik sebagai ciri khas produk makanan yang dapat dikembangkan untuk meningkatkan perekonomian cabang.
Demonstrasi & Praktik Memasak <i>Okonomiyaki</i> Original	Kelompok Majelis Ekonomi PCA Moyudan dapat membuat <i>ekonomiyaki</i> dengan varian original dengan baik.
Demonstrasi & Praktik Memasak <i>Okonomiyaki</i> Varian Sosis Keju	Kelompok Majelis Ekonomi PCA Moyudan dapat membuat <i>ekonomiyaki</i> varian isi sosis keju dengan baik.
Pendampingan Penge-masan Produk dengan Bahan Ramah Lingkungan.	Kelompok majelis ekonomi PCA Moyudan mendapat pengetahuan dengan pengemasan tanpa plastik dan dapat mengemas produk serta melabeli dengan merek dagang yang telah disepakati
Penyediaan Perlengkapan Memasak <i>Okonomiyaki</i>	Alat memasak berupa teflon seukuran <i>ekonomiyaki</i> , kompor portabel, dan perlengkapan memasak lainnya dikelola oleh Pengurus Majelis Ekonomi PCA Moyudan.

3. Keberlanjutan Program

Keberlanjutan program terdiri atas terciptanya produk unggulan sebagai unit usaha Aisyiyah cabang Moyudan dan pemasaran produk. Ibu-ibu Aisyiyah Majelis Ekonomi PCA Moyudan berhasil mempraktikkan dan memasak *ekonomiyaki* dengan rasa original dan rasa varian.

Majelis ekonomi PCA Moyudan membutuhkan peralatan untuk membuat dan menghasilkan *ekonomiyaki* sebagai produk ekonomi kreatif yang akan dikembangkan. Oleh karena itu, alat memasak *ekonomiyaki* berupa teflon, kompor portabel, dan perlengkapan memasak lainnya diberikan dan dikelola oleh Pengurus Majelis Ekonomi PCA Moyudan.



Gambar 7. Penyerahan Peralatan Memasak *Okonomiyaki*

Pelaksanaan seluruh rangkaian program dapat terlihat dari beberapa indikator keberhasilan. Pertama, Majelis Ekonomi PCA Moyudan kini mempunyai pandangan baru tentang produk makanan yang akan dikembangkan menjadi produk unggulan Aisyiyah cabang Moyudan. Kedua, hal ini juga memotivasi anggota kelompok untuk merintis unit usaha individu sebagai alternatif dalam meningkatkan perekonomian. Ke depannya, dengan pendampingan yang intensif, diharapkan Majelis Ekonomi PCA Moyudan mampu melakukan pemasaran dan menjadikan produk ini menjadi produk unggulan cabang.

SIMPULAN

Program pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan pembuatan *ekonomiyaki* pada Majelis Ekonomi PCA Moyudan DIY ini dapat memberikan alternatif pemecahan masalah yang terjadi yaitu, Aisyiyah cabang Moyudan mempunyai pandangan baru tentang produk makanan yang akan dikembangkan menjadi produk unggulan Aisyiyah cabang Moyudan. Selain itu juga dapat memotivasi anggota kelompok untuk merintis usaha individu sebagai alternatif dalam meningkatkan perekonomian dengan

menggunakan resep berbahan dasar produk lokal, dan memiliki merek dagang *okonomiyaki* yaitu “Okonomiyaki Moyu” yang dapat dimajukan bersama-sama oleh Majelis Ekonomi PCA Moyudan.

DAFTAR PUSTAKA

- Cahyana, L. (2020, April 16). Okonomiyaki, Kuliner Khas Hiroshima Yang Digandrungi Warga. *Tempo.Co*. Retrieved from <https://travel.tempo.co/read/1332054/okonomiyaki-kuliner-khas-hiroshima-yang-digandrungi-warga>, tanggal 29 Januari 2021
- Chumaizah & Mabruroh. (2008). *Identifikasi Produk Unggulan Berbasis Ekonomi Lokal Untuk Meningkatkan Pad Di Era Otda*. 28–36. Retrieved from http://repository.akprind.ac.id/sites/files/conference-paper/2008/mabruroh_21200.pdf
- Komugi Ko To Hondashi No Okonomiyaki. (2010). Retrieved January 30, 2021, from Cookpad.com website: <https://cookpad.com/recipe/2581094>
- Kurniawan, H. (2017). Produk Unggulan Lokal Bisa Ikut Bersaing. *Merdeka.Com*. Retrieved from <https://www.merdeka.com/uang/produk-unggulan-lokal-bisa-ikut-kembangkan-ekonomi-daerah.html>, tanggal 22 oktober 2020
- Okonomiyaki. (n.d.). Retrieved from JNTO website: <https://www.japan.travel/en/ph/guide/okonomiyaki-takoyaki/> tanggal 24 Desember 2019
- Perbedaan Antara Okonomiyaki dan Hiroshimayaki. (2018). Retrieved January 29, 2021, from Ikidane Nippon website: <https://press.ikidane-nippon.com/id/a00243>, tanggal 29 Januari 2021
- Sejarah Aisyiyah. (n.d.). Retrieved from <http://www.muhammadiyah.or.id/id/content-199-det-aisyiyah.html>, tanggal 26 Desember 2019