



This is an open article under the  
CC-BY-SA license

## PELATIHAN PEMBUATAN KULINER JEPANG SEBAGAI KREASI INOVATIF UMKM DI DESA CLAKET

Eva Amalijah<sup>1</sup>, Endang Poerbowati<sup>2</sup>, Muhammad Alief Reyhand<sup>3\*</sup>

<sup>1,2,3</sup>Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya

[evaamalijah@untag-sbv.ac.id](mailto:evaamalijah@untag-sbv.ac.id)<sup>1</sup>, [endangpoerbowati@untag-sbv.ac.id](mailto:endangpoerbowati@untag-sbv.ac.id)<sup>2</sup>, [m.alifreyhan@gmail.com](mailto:m.alifreyhan@gmail.com)<sup>3</sup>

Submitted : 20 Desember 2022

Accepted : 29 April 2023

Published : 30 April 2023

**Abstrak** Kuliner Jepang banyak ditemui dimana saja terutama di kota besar yang saat ini banyak diminati masyarakat kaum milenial, namun di daerah pedesaan kuliner Jepang tersebut masih sangat sulit ditemui, dikarenakan keterbatasan akses bagi masyarakat untuk mendapatkan informasi tentang kuliner tersebut. Zaman persaingan ekonomi saat ini, wirausahawan diharuskan berimprovisasi dalam usaha makanan yang akan dijual baik secara langsung maupun secara komersial. Sehubungan dengan masalah tersebut, pentingnya pelatihan SDM (Sumber Daya Manusia) dan UMKM (Usaha Mikro Kecil Menengah) yang berada di desa Claket. Dalam pelaksanaan pengabdian masyarakat ini, kegiatan yang diberikan berupa pengarahan dan peningkatan produksi. Kegiatan tersebut, telah menyesuaikan kebutuhan di desa Claket. Oleh karena itu, diadakan program pengabdian masyarakat oleh Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi yang diselenggarakan dengan adanya kolaborasi antara PT (Perguruan Tinggi) dan DU/DI (Dunia Usaha Dunia Industri) yang salah satunya diikuti oleh Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya. Hasil dari kegiatan ini berupa masyarakatnya mampu menghasilkan olahan kuliner Jepang dan meningkatkan produktivitas ekonomi di desa Claket, serta warga desa mampu meningkatkan kemampuan, pengetahuan dan mampu memberikan pelayanan yang terbaik bagi masyarakat yang berkunjung di desa Claket, dan hasil dari pelatihan ini dapat dijadikan sebagai investasi ekonomi dari desa tersebut yang dapat menjadikan desa Claket sebagai tujuan wisata.

Kata Kunci: Kuliner Jepang, Sumber Daya Manusia, Usaha Mikro Kecil Menengah, Desa

### 1. PENDAHULUAN

Di era pertumbuhan global saat ini, masyarakat Indonesia telah memasuki era globalisasi dan modernisasi yang dalam segala aspeknya mengalami kemajuan terutama di bidang ekonomi. Segala tantangan harus dihadapi oleh masyarakat Indonesia terutama menuntut masyarakat menjadi manusia yang berkualitas dengan segala

kemampuan yang dimiliki. Adanya pertumbuhan SDM suatu daerah merupakan indikasi keberhasilan pembangunan ekonomi dalam kehidupan bermasyarakat. Semakin tinggi tingkat pertumbuhan SDM maka semakin cepat proses penambahan output suatu wilayah sehingga prospek



perkembangan UMKM suatu wilayah tersebut semakin membaik.

UMKM adalah unit usaha produktif yang berdiri sendiri, yang dilakukan oleh orang perorangan atau Badan Usaha disemua sektor ekonomi (Tambunan) 2013: 2). Manajemen sumber daya manusia merupakan pengakuan tentang pentingnya tenaga kerja organisasi sebagai sumber daya manusia yang sangat penting dalam memberi kontribusi bagi tujuan-tujuan organisasi dan menggunakan beberapa fungsi dan kegiatan untuk memastikan bahwa SDM tersebut digunakan secara efektif dan adil bagi kepentingan individu, organisasi, dan masyarakat (Schuler dalam (Sutrisno, 2015). Dengan adanya SDM yang berkualitas di suatu wilayah dapat menjadikan aset penting untuk pengembangan ekonomi suatu wilayah di masa yang akan datang dan dapat meningkatkan taraf hidup masyarakat desa Claket berkat berkualitasnya SDM dalam memajukan UMKM.

Selain untuk meningkatkan taraf hidup masyarakat desa Claket, pengabdian masyarakat yang dilakukan juga dapat digunakan untuk menggerakkan perekonomian secara nasional. Mengingat UMKM ini

mencakup semua lapangan usaha yang ada, yang artinya seluruh usaha di bidang ekonomi dapat dikembangkan lagi hingga bisa menyebar keseluruh Indonesia, bahkan jika SDM yang telah diberikan pelatihan dan langkah-langkah untuk pengembangannya secara baik dan tepat, maka UMKM yang terdapat di desa Claket bisa dijadikan sebagai ciri khas/ikon dari wilayah tersebut.

Hasil dari pengabdian masyarakat yang ditujukan untuk melatih sekaligus mengembangkan UMKM di desa Claket juga dapat digunakan untuk meningkatkan perekonomian dari wilayah tersebut sekaligus membuat desa Claket sebagai tujuan desa wisata dan juga dapat meningkatkan perekonomian suatu negara. Adanya kegiatan pengabdian masyarakat merupakan usaha untuk mengurangi atau menghilangkan suatu kesenjangan yang terjadi di dalam kehidupan bermasyarakat yang dapat ditangani oleh kegiatan pelatihan dan pengembangan ini sehingga fenomena kesenjangan ekonomi dapat diatasi dengan baik.

Saat ini bisnis kuliner makanan Jepang yang disesuaikan dengan cita rasa Indonesia semakin berkembang, makanan khas Jepang mungkin sudah

tidak asing lagi bagi sebagian besar masyarakat Indonesia. Bukan hanya restoran, bisnis kuliner makanan Jepang kini mulai banyak dikembangkan menjadi usaha rumahan yang cukup menjanjikan. Seperti bisnis makanan Jepang rumahan yang sedang ditekuni oleh para warga desa Claket. Bahan yang digunakan untuk membuat kuliner merupakan bahan lokal yang ada di daerah sekitar, kurangnya pengetahuan warga tentang mengolah bahan-bahan hal ini membuat rasa dari kuliner Jepang menjadi berbeda dari rasa aslinya.

Dari pernyataan di atas, dapat dilihat fenomena makanan Jepang cukup diminati oleh masyarakat Indonesia terutama restoran Jepang. Dengan meningkatnya penggemar budaya Jepang di Indonesia, kuliner Jepang banyak dicari oleh masyarakat. Makanan khas Jepang yang digemari antara lain Okonomiyaki, Yakitori, Takoyaki, dan Okashi. Kita bisa menikmati beberapa makanan Jepang tersebut dengan bahan lokal yang tersedia di daerah sekitar.

Kemajuan di bidang ekonomi mengakibatkan perubahan pola konsumsi ke arah yang lebih beragam. Hal ini seiring dengan perubahan jaman ke arah modern yang menyebabkan perubahan pola hidup masyarakat untuk

mencoba hal-hal yang baru, termasuk pola konsumsi makan dan minum, khususnya orang yang sudah semakin tinggi tingkat pendapatan dan pendidikannya selalu mencari sesuatu yang dapat memberikannya kenyamanan lebih dari yang telah didapatkan. Salah satu dampak dari perubahan pola konsumsi ini adalah munculnya bisnis industri makanan Jepang di Indonesia yang semakin berkembang pesat. Pada perkembangannya produk makanan yang berasal dari Jepang ini terus berkembang dan menyebar di beberapa negara.

## 2. TINJAUAN PUSTAKA

*Washoku* secara sederhana adalah istilah dari berbagai jenis makanan tradisional Jepang. Pada konteksnya *washoku* dapat dikategorikan sebagai makanan tradisional khas dari Jepang, tentu sangat berguna bagi manusia. Namun, makanan juga merupakan indikator budaya konsumsi mengenai sebuah masyarakat, komunitas, atau individu. Oleh karenanya, makanan adalah budaya pada saat makanan tersebut diproduksi, disajikan, dan dimakan. Pada saat makanan diproduksi disebut bagian dari budaya. (Eva Amalijah, M. Fredy, 2022)

Industri kreatif adalah kegiatan ekonomi yang sebagian besar pelakunya

menghabiskan waktu untuk menghasilkan ide, sebab ekonomi kreatif adalah sebuah industri yang didasarkan pada kreativitas. (Amruddin, Sinaga, Roeskani, Abolladaka, Jacob., Lawi, Ansarullah., Ardyansyah, Farid., Sudirman, Acai, Saleh, Leni, 2022).

Sebelum melakukan kegiatan pengabdian masyarakat yang berada di desa Claket, Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya terlebih dahulu melakukan tinjauan langsung ke desa tersebut untuk menemukan dan mengumpulkan permasalahan yang sedang dialami oleh desa Claket. Permasalahan krusial yang sedang dialami yaitu tentang kesenjangan ekonomi di desa tersebut, maka dari itu solusi yang diberikan oleh tim pengabdian masyarakat UNTAG adalah berupa pelatihan pembuatan kuliner Jepang.

Pelatihan adalah proses pembelajaran jangka pendek dengan menggunakan prosedur yang sistematis dan terorganisir di mana non-manajer memperoleh keterampilan dan pengetahuan teknis untuk mencapai tujuan tertentu. Pelatihan merupakan bagian dari proses yang berurusan dengan belajar untuk memperoleh dan meningkatkan keterampilan di luar

sistem pendidikan saat ini, dalam waktu yang relatif singkat dan dengan metode yang mengutamakan praktik daripada teori. Pelatihan atau pembinaan adalah proses sistematis untuk mengubah perilaku individu ke arah yang meningkatkan pengetahuan dan keterampilan tenaga kerja dalam melaksanakan tugas atau pekerjaan tertentu. (Rohmah, Nurruli Fatur, 2018).

### 3. METODE PELAKSAAN PENGABDIAN

Dalam pengabdian masyarakat ini terdapat beberapa hal yang akan diberikan kepada warga desa Claket, yaitu pengarahan dan peningkatan produksi kuliner Jepang. Kegiatan tersebut telah disesuaikan oleh UNTAG dalam permasalahan dan kondisi yang ditemukan di desa Claket. Tujuan pengabdian yang dilakukan ini adalah untuk mengoptimalkan sumber daya manusia agar dapat meningkatkan produktifitas dan ekonomi masyarakat desa Claket.

Setelah kegiatan telah dilakukan, selanjutnya pengabdian ini akan diteliti dengan menggunakan metode eksperimen kuasi dengan rancangan *pretest-posttest* one group design. Desain eksperimen dilakukan dengan

menggunakan pengukuran awal (*Pre-test*) sebelum perlakuan diberikan dan pascates (*Post-test*) sesudahnya. Objek dalam penelitian ini adalah 31 warga desa Claket kecamatan Pacet kabupaten Mojokerto yang terdiri dari POKDARWIS (Kelompok Sadar Wisata), Karang Taruna, Anggota PKK Desa Claket, dan pelaku UMKM.

Kemudian di dalam pengabdian ini data yang dikumpulkan berupa angket yang diberikan kepada objek penelitian pada saat pelatihan berupa *Pre-test* dan *Post-test*. Angket ini digunakan sebagai alat ukur untuk memperoleh data penelitian yang secara langsung diisi oleh subjek.

Data-data dalam angket ini merupakan pertanyaan dengan jawaban pilihan ganda. Objek hanya diperkenankan memilih salah satu dari empat alternatif jawaban yang paling sesuai dengan keadaan dirinya. Rentang skor yang diberikan berawal dari "SALAH" sampai "BENAR". Bobot penilaian untuk pernyataan yang bersifat mendukung aspek-aspek dalam variabel yaitu: BENAR = 20 dan SALAH = 0. Jumlah keseluruhan pertanyaan pada angket ini adalah 5 soal. Angket ini berisi pertanyaan yang bertujuan untuk

mengukur pemahaman warga desa Claket tentang kuliner Jepang.

Setelah data dikumpulkan selanjutnya menganalisis data, metode yang digunakan berupa metode kuantitatif. Menurut Sugiyono (2012: 29) metode kuantitatif adalah metode yang berfungsi untuk mendeskripsikan atau memberi gambaran terhadap objek yang diteliti melalui data atau sampel yang telah terkumpul sebagaimana adanya, tanpa melakukan analisis dan membuat kesimpulan yang berlaku umum. Tahapan teknik analisis data penelitian dengan menggunakan metode kuantitatif berupa: Reduksi data (proses pemilihan data), Mengelompokkan data berdasarkan pemahaman para peserta, Mengolah data yang telah dikelompokkan, Menampilkan data berupa grafik, Menyimpulkan hasil dari data yang telah dikumpulkan.

#### 4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Sesuai dengan program pengabdian masyarakat yang dilaksanakan oleh Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya Prodi Sastra Jepang yang bertujuan untuk melatih masyarakat dan mengembangkan UMKM warga desa Claket. Salah satu upaya Prodi Sastra Jepang untuk meningkatkan UMKM

desa Claket sebagai dasar dalam pengembangan desa wisata adalah dengan cara memberikan pelatihan pembuatan kuliner Jepang bagi pelaku UMKM dan Pokdarwis (Kelompok Sadar Wisata).

Materi pertama yang diberikan pada kegiatan pelatihan pembuatan kuliner Jepang adalah tentang pengertian kuliner Jepang, kota asal kuliner tersebut, sejarah kuliner Jepang, ciri khas dari kuliner Jepang, dan berbagai tempat yang terkenal dengan kuliner tersebut.

Materi kedua adalah penjelasan tentang tata cara pembuatan kuliner Jepang sekaligus menjelaskan bahan-bahan lokal yang bisa digunakan untuk membuat kuliner tersebut. Materi terakhir menjelaskan cara pengemasan makanan supaya tampilan bisa menjadi lebih menarik sekaligus menjelaskan bahan yang bisa digunakan untuk mengemas kuliner tersebut.

Setelah semua materi diberikan, kegiatan selanjutnya ialah para warga mempraktekkan cara untuk membuat kuliner Jepang. Hal ini bertujuan supaya warga dapat lebih memahami tentang kuliner Jepang yang akan dijadikan sebagai salah satu faktor penunjang ekonomi desa dan membuat produktifitas desa menjadi lebih baik,

agar warga luar desa Claket dapat berkunjung dan bisa merasakan masakan Jepang khas desa Claket yang rasanya tidak jauh berbeda dengan yang ada di Jepang.

Untuk mengetahui hasil dari perkembangan para warga desa Claket, maka dari itu Pre-test dan Post-test yang diberikan memiliki soal dan jawaban yang sama. Hasil dari angket yang sudah diberikan kepada peserta akan dikualifikasikan sebagai berikut.

**Tabel 1.** Kualifikasi dari hasil *Pre-Test* dan *Post-Test*

PROSENTASE HASIL	JENIS KATEGORI
$\leq 40$	BELUM PAHAM
$\leq 60$	SEDIKIT PAHAM
$\leq 80$	PAHAM
$80 \geq$	SANGAT PAHAM

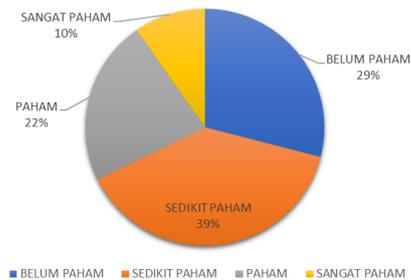


**Gambar 1.** Warga Desa Claket mencoba untuk Membuat Kuliner Jepang

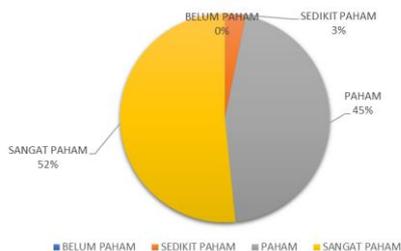


**Gambar 2.** Hasil dari Pelatihan Pembuatan Kuliner Jepang

**Grafik 1.** Jumlah hasil nilai *Pre-Test* dari para warga Desa Claket



Grafik di atas merupakan hasil dari jawaban peserta *Pre-test* yang telah dikumpulkan keseluruhannya, dari hasil tersebut selanjutnya dimasukkan ke dalam bagan untuk mengetahui bahwa sebanyak 29% warga desa Claket belum paham, sebanyak 39% sedikit paham, sebanyak 22% paham dan hanya sebanyak 10% sangat paham tentang kuliner Jepang.



**Grafik 2.** Jumlah hasil nilai *Post-Test* dari para warga Desa Claket

Berdasarkan grafik di atas menunjukkan peningkatan yang signifikan sebelumnya dari pertanyaan *Pre-test* kemudian dari hasil pertanyaan *Post-test* menunjukkan bahwa materi dan pelatihan yang telah diberikan menghasilkan hasil yang sangat baik sehingga mampu membuat warga desa Claket mengetahui dan memahami tentang kuliner Jepang. Diketahui bahwa tidak ada satupun warga desa Claket yang belum memahami tentang kuliner Jepang, kemudian sebanyak 3% warga desa Claket sedikit paham tentang kuliner Jepang, lalu hanya sebanyak 45% warga desa Claket memahami tentang kuliner Jepang. Dan sebanyak 52% warga desa Claket sangat memahami tentang kuliner Jepang.

### 5. KESIMPULAN

Adanya kegiatan pelatihan pembuatan kuliner Jepang dengan bahan lokal yang di rencanakan sedemikian rupa oleh Prodi Sastra Jepang Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya dilaksanakan dengan tujuan untuk memfasilitasi masyarakat di desa Claket agar dapat mempelajari dan mengembangkan UMKM di desa tersebut. Dikarenakan desa Claket mempunyai potensi yang



cukup bagus dalam bidang ekonomi khususnya dalam pengembangan UMKM. Melihat bahwa minat masyarakat desa Claket untuk belajar dan berlatih untuk membuat kuliner Jepang yang di berikan oleh tim pengabdian masyarakat dari Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya. Hal ini memungkinkan desa Claket sebagai tujuan wisata disebabkan warga desa Claket mampu meneruskan dan mengembangkan lagi hasil dari pelatihan yang telah di berikan sehingga bisa menjual produknya secara nasional dengan cita rasa khas desa Claket sendiri.

### UCAPAN TERIMA KASIH

Dengan terselesaikannya kegiatan pengabdian masyarakat ini penulis mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah banyak membantu dalam proses pelaksanaan kegiatan pengabdian ini terutama kepada Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi, Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya, dan juga tim inti pengabdian yang telah bersama-sama dan berkolaborasi demi terselesainya kegiatan pengabdian ini. Semoga kegiatan yang telah dilakukan ini bisa memberikan banyak manfaat terutama

kepada pihak-pihak yang menjadi sasaran dalam kegiatan ini.

### DAFTAR PUSTAKA

- Amalijah, Eva & Fredy, Mochammad. *Food Gender dan Kuliner Milenial Pada Restoran Jepang di Surabaya*. Artikel Ilmiah, Universitas 17 Agustus 1945, 2022.
- Rohmah, Nurruli Fatur. (2018). *Pelatihan Dan Pengembangan Sumber Daya Manusia*. Jurnal Manajemen Pendidikan Islam Vol. 2, No 1, Hal. 2-8.
- Roslina, Lina. (2017). *Shoku Bunka: Warna Budaya dan Tradisi dalam Makanan Jepang*. Izumi, Vol. 6, No.2: 1-8.
- Yumna., Ahsaina, Niqa A., Barjah, Mar'ah K., Mustopa, Rita. *Pelatihan Dan Pengembangan Manajemen Sumber Daya Manusia Di Masa Pandemi Covid-19*. Artikel Ilmiah, Universitas Islam Negeri Sunan Gunung Djati Bandung, 2021.
- Tri Mulya, Ayu., Amanda, Ivo., Rema Khair, Salma. (2019). *Pengolahan Dan Penyajian Makanan Negara Jepang*. Jurnal Pendidikan, Tata

Boga dan Teknologi *Vol. 1, No. 1*  
Hal. 1-10.

Soetrisno, Edy. (2015). *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Jakarta: Kencana.

Nadeak, Bernadetha. (2019). *Buku Materi Pembelajaran Manajemen Pelatihan dan Pengembangan*. Jakarta: UKI Press.

Amruddin, Sinaga, Roeskani., Abolladaka, Jacob., Lawi, Ansarullah., Ardyansyah, Farid., Sudirman, Acai; Saleh, Leni. (2022). *Membangun Ekonomi Kreatif Di Indonesia*. Bandung: Media Sains Indonesia.

Hastuti, Puji, Nurofik, Agus., Purnomo, Agung., Hasibuan, Abdurrozzaq., Aribowo, Handy., Faried, Annisa Iلمي., Simarmata, Janner. (2020). *Kewirausahaan Dan Umkm*. Medan, Sumatera Utara: Yayasan Kita Menulis.

Siyoto, Sandu & Sodik, Muhammad Ali. (2015). *Dasar Metodologi Penelitian*. Sleman: Literasi Media Publishing.

Tsuji, Shizuo. (2021). *Japanese Cooking A Simple Art*. New York, Amerika: Kodansha USA.

Nilsson, Tove. (2020). *Ramen: Japanese Noodles & Small Dishes*. London, Britania Raya: Pavilion Books.

Ishida, Keiko. (2017). *Sutena Okashi: More Treats from Keiko's Kitchen*. Hong Kong: Marshall Cavendish Cuisine.

### Appendix

#### Hasil nilai *Pre-test* warga desa Claket

Pre-test	Soal 1	Soal 2	Soal 3	Soal 4	Soal 5	Hasil
Data 1	D	B	B	A	C	60
Data 2	D	B	B	A	C	60
Data 3	D	B	B	B	B	60
Data 4	D	B	B	A	B	60
Data 5	D	B	B	C	B	60
Data 6	D	B	B	D	D	100
Data 7	D	B	B	A	D	80
Data 8	D	B	B	D	D	100
Data 9	D	B	B	D	D	100
Data 10	B	B	B	C	C	40
Data 11	B	B	B	B	A	40
Data 12	B	B	B	A	A	40
Data 13	B	B	B	B	A	40
Data 14	B	B	B	D	B	60
Data 15	B	B	B	D	B	60
Data 16	B	B	B	C	B	40
Data 17	B	B	B	B	C	40
Data 18	D	B	B	A	D	80
Data 19	D	B	B	B	A	60
Data 20	D	B	B	B	A	60
Data 21	B	B	B	B	A	40
Data 22	B	B	B	A	D	60
Data 23	D	B	B	B	D	80
Data 24	D	B	B	B	D	80
Data 25	D	B	B	A	D	80
Data 26	B	B	B	A	B	40
Data 27	B	B	B	A	B	40
Data 28	D	B	B	D	A	80
Data 29	B	B	B	D	D	80
Data 30	B	B	B	C	D	60
Data 31	D	B	B	B	C	60

#### Hasil nilai *Post-test* warga desa Claket

Post-Test	Soal 1	Soal 2	Soal 3	Soal 4	Soal 5	Hasil
Data 1	C	C	A	C	D	100
Data 2	C	B	A	C	D	80
Data 3	C	B	A	C	D	80
Data 4	C	C	A	C	D	100
Data 5	C	B	A	C	D	80
Data 6	C	C	A	C	D	100
Data 7	C	B	A	C	D	80
Data 8	C	C	A	C	D	100
Data 9	C	C	A	C	D	100
Data 10	C	C	A	C	D	100
Data 11	C	B	A	C	D	80
Data 12	C	B	A	C	D	80
Data 13	C	C	A	C	D	100
Data 14	C	B	A	C	D	80
Data 15	C	C	A	C	D	100
Data 16	C	C	A	C	D	100
Data 17	C	C	A	C	D	100
Data 18	C	C	A	C	D	100
Data 19	C	B	A	C	D	80
Data 20	C	C	A	A	A	60
Data 21	C	C	A	C	D	100
Data 22	C	C	A	C	D	100
Data 23	C	B	A	C	D	80
Data 24	C	B	A	C	D	80
Data 25	C	C	A	C	D	100
Data 26	C	B	A	C	D	80
Data 27	C	B	A	C	D	80
Data 28	C	B	A	C	D	80
Data 29	C	C	A	C	D	100
Data 30	C	B	A	C	D	80
Data 31	C	C	A	C	D	100