

Pelatihan Kreasi Tteok Dengan Variasi Menu Sate Maranggi Dan Gulai Ayam**Tteok Creation Training With Variations Of Sate Maranggi And Chicken Coconut Curry**

Juliana¹, Diena Mutiara Lemy², Sabrina Oktaria Sihombing³, Nova Irene Bernedeta Sitorus⁴, Catherine Natalie⁵, Vicky Leonarto⁶

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

e-mail: ¹juliana.stpph@uph.edu

Abstrak: Jemaat persekutuan gereja El Shaddai Fellowship Gading Serpong memiliki keinginan untuk mempelajari bagaimana cara membuat kreasi masakan Nusantara dengan bahan dasar *tteok*, tetapi jemaat persekutuan gereja El Shaddai Fellowship Gading Serpong belum mengetahui bagaimana cara mengkreasikan masakan Nusantara dengan *tteok*. Maka dari itu, tim PkM yang diantaranya dosen dan mahasiswa mengadakan Pelatihan Pengolahan *Tteok* dengan Cita Rasa Khas Nusantara kepada jemaat persekutuan gereja El Shaddai Fellowship Gading Serpong dalam bentuk Pengabdian Kepada Masyarakat yang diselenggarakan oleh Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan. Peningkatan keterampilan dan kapasitas akan diberikan oleh Tim PkM kepada para pelaku usaha serta pelatihan bagi masyarakat di kalangan usia yang memiliki ketertarikan di bidang kuliner dalam mengembangkan dan mengolah *tteok* dengan cita rasa khas Nusantara dengan variasi menu sate maranggi dan gulai ayam Tim PkM memberikan pelatihan kepada sekitar 30 peserta mengenai pembuatan kreasi masakan Nusantara dengan *tteok* sebagai bahan dasar utama. Pelatihan pendampingan dan keterampilan yang digunakan Tim PkM melalui metode daring (*online*) dengan peserta El Shaddai Fellowship Gading Serpong. Kegiatan PkM ini diharapkan memiliki hasil peningkatan pemahaman dan keterampilan mengenai pengolahan *tteok* dengan cita rasa khas Nusantara.

Kata Kunci: Tteok, Kreasi Nusantara, masakan Indonesia dan Korea, Sate Maranggi, Gulai Ayam

Abstract: *El Shaddai Fellowship Gading Serpong has desire to learn how to make Nusantara fusion food with tteok as the main ingredients, but they don't know how to create Nusantara fusion food with tteok. Because of that, lecturer and student made a community service team to create a training how to make tteok with typical Indonesian flavours for El Shaddai Fellowship Gading Serpong that will be hosted with Universitas Pelita Harapan as a form of community service. Community service team give a training to increase skill and capacity for businessman and give a training for people who have interested in culinary to develop and process tteok with Indonesian flavours which are sate maranggi and gulai ayam. Community service team give a training to 30 participants. Community service method used through skills training and online mentoring with El Shaddai Fellowship Gading Serpong as the participants. Community service team hope that this activity will result in increased understanding and skill about how to make tteok with Indonesian flavours.*

Keywords: *Tteok, Indonesian and Korean Food, Sate Maranggi, Gulai Ayam*

A. Pendahuluan

Indonesia dikenal dengan sebutan Nusantara yang memiliki arti negara kepulauan. Dalam Bahasa Jawa Kuno, nusa memiliki arti pulau dan antara memiliki arti hubungan. Indonesia memiliki jumlah pulau yang sangat banyak. (Yunani, 2016) Indonesia juga kaya akan keanekaragaman jenis makanan tradisional khas daerah. Dalam makanan tradisional Indonesia, rempah-rempah atau bumbu digunakan untuk memberikan rasa dan aroma pada masakan. (Sani et al., 2016) Makanan tradisional Indonesia sangat terkenal karena memiliki banyak keragaman dan cita rasa yang lezat. Indonesia memiliki banyak lebih dari lima ribu jenis makanan khas daerah asli Indonesia yang bisa ditemukan di berbagai suku bangsa di Indonesia. (Serenami, Carol Nathalie; Palit, 2017)

Korea Selatan merupakan salah satu negara maju yang terletak di dataran Asia Timur yang meliputi bagian selatan Korea. Korea Selatan memiliki beragam jenis makanan tradisional. Diantaranya adalah kimchi, bulgogi, bibimbap, japchae, seolleongtang, sundubu jiggae, samgyetang, miyeokguk, tteokbokki. (Tamrin, Richard Kamadjaya; Bedjo, 2018) Hampir seluruh negara mengalami fenomena *Korean Wave* yaitu tersebarnya budaya Korea ke seluruh dunia. *Korean Wave* mulai melanda Indonesia khususnya para remaja Indonesia yang membuat tren *Western* yang sangat terkenal di Indonesia berubah menjadi *K-pop*. Tidak hanya industri musik *K-pop* yang digemari para remaja Indonesia, drama, *fashion*, dan kulinernya pun ikut terkenal di Indonesia. Makanan khas Korea dengan mudah dapat ditemukan di Indonesia sekarang. (Masbudi et al., 2014)

Salah satu makanan khas Korea yaitu *tteok* atau kue beras yang berbahan dasar tepung beras yang berbentuk silinder panjang dan padat. *Tteok* dibuat dengan cara mengukus tepung beras yang ditambahkan bahan - bahan pelengkap lainnya. Tepung beras putih merupakan produk makanan *gluten-free*. Tepung beras di Indonesia memiliki sedikit perbedaan tekstur dengan yang ada di Korea. Selain tepung beras, *tteok* juga terbuat dari tepung ketan. Tepung ketan berasal dari tepung beras ketan untuk memberi tekstur kenyal pada *tteok*. (Kuswara, 2018)

Fusion food merupakan hasil makanan dari kombinasi bumbu, bahan, dan teknik dengan menggabungkan makanan satu daerah dengan daerah lainnya sehingga menciptakan cita rasa dan karakteristik baru dari segi rasa, warna, aroma, serta tekstur. Jenis *fusion food* yang dipakai adalah *regional fusion* yaitu penggabungan masakan dari negara yang berbeda yang masih dalam satu benua. (Lestari, Wilujeng; Komariah, 2019) Tim PKM akan menggabungkan makanan khas Korea yaitu *tteok* dengan masakan khas Indonesia agar dapat membuka peluang masakan khas Indonesia lebih dikenal lagi di generasi sekarang. Berdasarkan paparan diatas, terciptalah ide untuk menggabungkan *tteok* dengan makanan khas Nusantara dan membuat serta mengembangkan rancangan buku resep dengan judul Kreasi Tteok dengan Cita Rasa Khas Nusantara.

Berdasarkan uraian pendahuluan diatas, maka tim PkM melakukan observasi mayoritas jemaat persekutuan gereja El Shaddai Fellowship Gading Serpong. Jemaat persekutuan gereja El Shaddai Fellowship Gading Serpong ingin mengetahui tentang pengolahan *tteok* dengan cita rasa khas Nusantara yang belum pernah di kembangkan sebelumnya. Oleh karena itu, tim PKM dapat membantu jemaat persekutuan gereja El Shaddai Fellowship Gading Serpong untuk menambah wawasan dalam mengolah dan mengembangkan cita rasa khas Nusantara dengan variasi menu sate maranggi (khas Jawa Barat) dan gulai ayam (khas Padang) berbahan dasar *tteok*. Untuk itu tim PKM berencana untuk memberikan pelatihan agar jemaat persekutuan gereja El Shaddai Fellowship Gading Serpong mendapat ilmu pengetahuan baru mengenai cara mengolah *tteok* dengan cita rasa khas Nusantara sehingga masyarakat bisa membuka peluang usaha baru.

Kegiatan PKM ini merupakan bagian kegiatan dari Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan. Tujuan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat yang dilakukan oleh tim PKM Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan sangat sesuai dengan permasalahan yang dihadapi oleh jemaat persekutuan gereja El Shaddai Fellowship Gading Serpong yang mayoritas beranggotakan wanita berusia 30 tahun keatas, yaitu persoalan tentang keterbatasan pengetahuan mengenai bagaimana cara mengolah salah satu makanan khas Korea yaitu *tteok* dengan cita rasa khas Nusantara variasi menu sate maranggi dan gulai ayam.

B. Metode

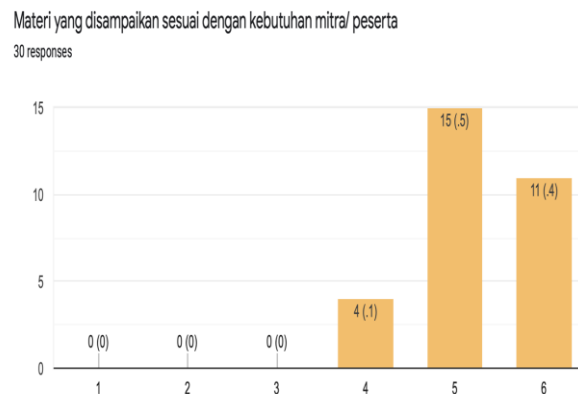
Tim Pengabdian kepada Masyarakat akan mengadakan kegiatan PKM guna untuk memperkenalkan *tteok* yang merupakan makanan khas Korea dengan memberikan pelatihan keterampilan mengenai cara-cara untuk mengolah *tteok* dari bahan dasar dengan beberapa variasi masakan khas Nusantara yaitu sate maranggi dan gulai ayam Padang sebagai panduan dasar kepada jemaat persekutuan El Shaddai Fellowship Gading Serpong untuk membuka peluang usaha baru atau berwirausaha. Kegiatan PKM akan dilakukan secara online menggunakan aplikasi *zoom*. Dengan berjalannya acara kegiatan PKM ini, jemaat persekutuan El Shaddai Fellowship Gading Serpong dapat mempelajari variasi baru dari *tteok* yang merupakan makanan khas Korea dengan beberapa masakan khas Nusantara yaitu sate maranggi yang berasal dari Jawa Barat dan gulai ayam yang berasal dari Padang. Tim PKM berharap kepada jemaat persekutuan El Shaddai Fellowship Gading Serpong menjadikan *tteok* dengan variasi khas Nusantara ini untuk memulai wirausaha baru serta membagikan dan menerapkan keterampilan yang sudah dipelajari.

C. Hasil dan Pembahasan

Pada bagian ini peneliti akan melampirkan hasil olahan data melalui pembagian link kuesioner kepada para peserta bertujuan untuk menilai keberhasilan suatu acara. Tim pelaksana membagikan link kuesioner yang telah dibuat dengan menggunakan

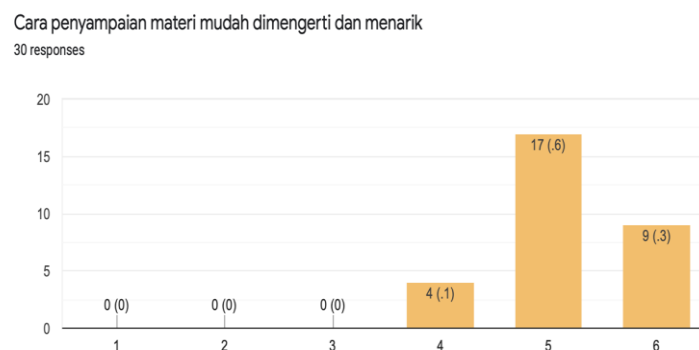
skala likert yang terdiri dari 6 (enam) pemilihan skala yang mempunyai gradasi dari Sangat Tidak Setuju hingga Sangat Setuju kepada 30 responden. Pilihan tersebut diantaranya adalah 1 = Sangat Tidak Setuju, 2 = Tidak Setuju, 3 = Agak Tidak Setuju, 4 = Agak Setuju, 5 = Setuju, 6 = Sangat Setuju. Berikut ini adalah pembahasan hasil kuesioner yang telah dibagikan kepada para peserta dan mendapatkan 30 responden:

Pertanyaan pertama yaitu materi yang disampaikan sesuai dengan kebutuhan mitra/ peserta. Sebanyak 11 responden Sangat Setuju atas pertanyaan pertama, 15 responden memberikan pernyataan Setuju, dan 4 responden memberikan pernyataan agak setuju. Dari data tersebut dapat disimpulkan bahwa para peserta setuju materi yang disampaikan sesuai dengan dengan kebutuhan mitra/ peserta.



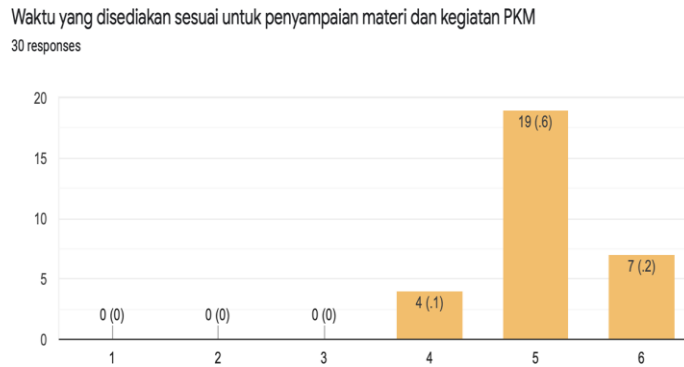
Gambar 1. Pertanyaan Pertama
Sumber : Hasil Olahan Peneliti (2020)

Pertanyaan kedua yaitu cara penyampaian materi mudah dimengerti dan menarik. Sebanyak 9 responden Sangat Setuju atas pertanyaan kedua, 17 responden memberikan pernyataan Setuju, dan 4 responden memberikan pernyataan agak setuju. Dari data tersebut dapat disimpulkan bahwa para peserta setuju cara pameri menyampaikan materi secara menarik dan mudah dimengerti.



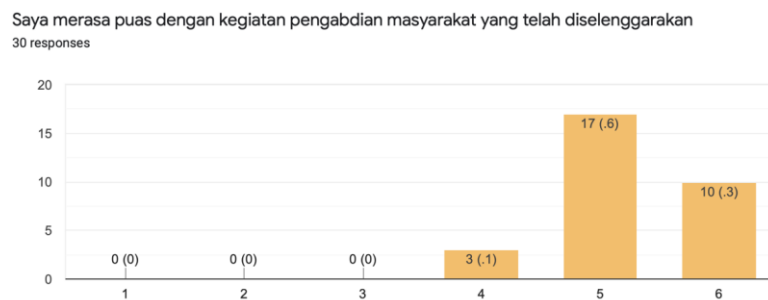
Gambar 2. Pertanyaan Kedua
Sumber : Hasil Olahan Peneliti (2020)

Pertanyaan ketiga yaitu waktu yang disediakan sesuai untuk penyampaian materi dan kegiatan PKM. Sebanyak 7 responden Sangat Setuju atas pertanyaan ketiga, 19 responden memberikan pernyataan Setuju, dan 4 responden memberikan pernyataan agak setuju. Dari data tersebut dapat disimpulkan bahwa para peserta setuju waktu yang disediakan pemateri sesuai untuk penyampaian materi dan kegiatan PKM.



Gambar 3. Pertanyaan Ketiga
Sumber : Hasil Olahan Peneliti (2020)

Pertanyaan keempat yaitu saya merasa puas dengan kegiatan pengabdian masyarakat yang telah diselenggarakan. Sebanyak 10 responden Sangat Setuju atas pertanyaan keempat, 17 responden memberikan pernyataan Setuju, dan 3 responden memberikan pernyataan agak setuju. Dari data tersebut dapat disimpulkan bahwa para peserta setuju dan merasa puas dengan kegiatan PKM ini

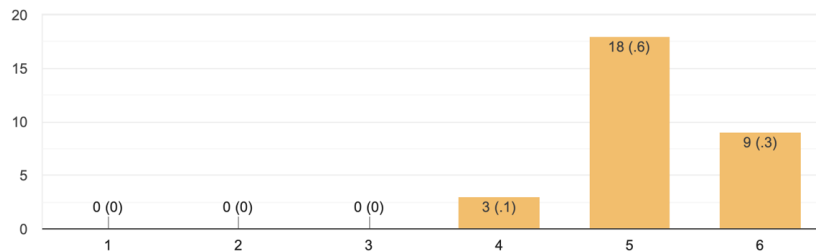


Gambar 4. Pertanyaan Keempat
Sumber : Hasil Olahan Peneliti (2020)

Pertanyaan kelima yaitu anggota tim yang terlibat dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat memberikan pelayanan sesuai dengan kebutuhan saya. Sebanyak 9 responden Sangat Setuju atas pertanyaan kelima, 18 responden memberikan pernyataan Setuju, dan 3 responden memberikan pernyataan agak setuju. Dari data tersebut dapat

disimpulkan bahwa para peserta setuju anggota tim telah memberikan pelayanan yang sesuai dengan kebutuhan para peserta.

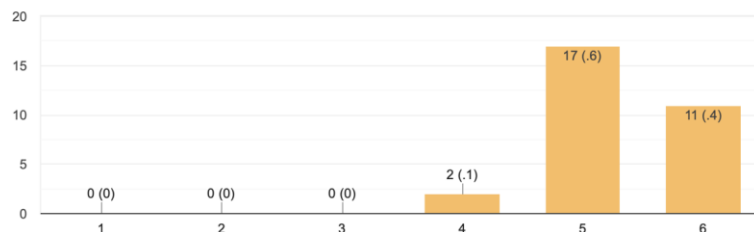
Anggota tim yang terlibat dalam kegiatan pengabdian masyarakat memberikan pelayanan sesuai dengan kebutuhan saya
30 responses



Gambar 5. Pertanyaan Kelima
Sumber : Hasil Olahan Peneliti (2020)

Pertanyaan keenam yaitu mitra mendapatkan manfaat langsung dari kegiatan PKM yang dilaksanakan. Sebanyak 11 responden Sangat Setuju atas pertanyaan keenam, 17 responden memberikan pernyataan Setuju, dan 2 responden memberikan pernyataan agak setuju. Dari data tersebut dapat disimpulkan bahwa para peserta setuju dengan diadakannya kegiatan PKM ini, mereka mendapatkan manfaat dan pengetahuan baru.

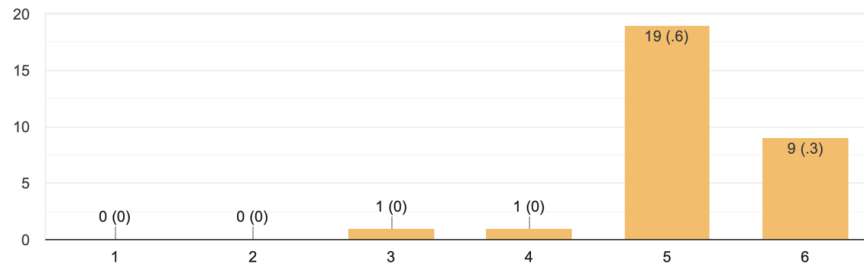
Mitra mendapatkan manfaat langsung dari kegiatan PKM yang dilaksanakan
30 responses



Gambar 6. Pertanyaan Keenam
Sumber : Hasil Olahan Peneliti (2020)

Pertanyaan ketujuh yaitu di zaman sekarang, *Korean Wave* (trend korea) diminati masyarakat Indonesia. Sebanyak 11 responden Sangat Setuju atas pertanyaan ketujuh, 17 responden memberikan pernyataan Setuju, dan 2 responden memberikan pernyataan agak setuju. Dari data tersebut dapat disimpulkan bahwa para peserta setuju *Korean Wave* sedang diminati oleh masyarakat Indonesia

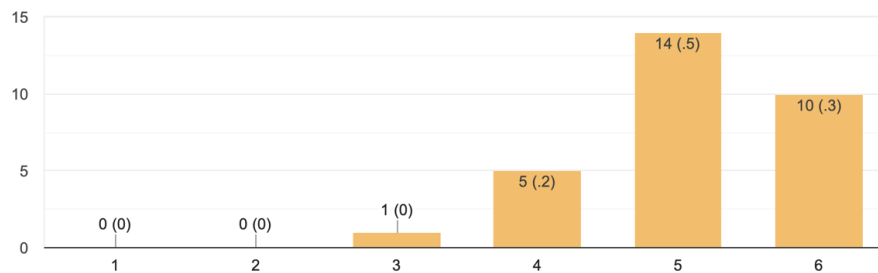
Tteok merupakan bahan makanan yang mudah dibuat
30 responses



Gambar 7. Pertanyaan Ketujuh
Sumber : Hasil Olahan Peneliti (2020)

Pertanyaan kedelapan yaitu makanan Korea dapat dinikmati oleh lidah masyarakat Indonesia. Sebanyak 10 responden Sangat Setuju atas pertanyaan kedelapan, 14 responden memberikan pernyataan Setuju, 5 responden memberikan pernyataan agak setuju, dan 1 responden memberikan pernyataan Agak Tidak Setuju. Dari data tersebut dapat disimpulkan bahwa para peserta setuju makanan Korea dapat dinikmati oleh lidah masyarakat Indonesia.

Makanan Korea dapat dinikmati oleh lidah masyarakat Indonesia
30 responses



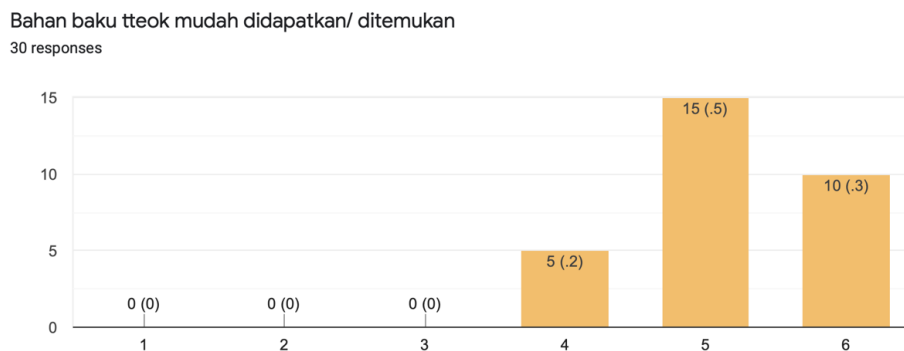
Gambar 8. Pertanyaan Kedelapan
Sumber : Hasil Olahan Peneliti (2020)

Pertanyaan kesembilan yaitu *tteok* merupakan bahan makanan yang mudah dibuat. Sebanyak 9 responden Sangat Setuju atas pertanyaan kesembilan, 19 responden memberikan pernyataan Setuju, 1 responden memberikan pernyataan agak setuju, dan 1 responden memberikan pernyataan Agak Tidak Setuju. Dari data tersebut dapat disimpulkan bahwa para peserta setuju *tteok* (kue beras Korea) merupakan makanan yang mudah untuk dibuat



Gambar 9. Pertanyaan Kesembilan
Sumber : Hasil Olahan Peneliti (2020)

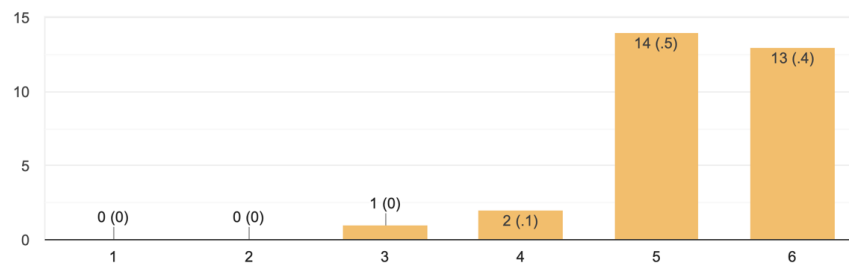
Pertanyaan kesepuluh yaitu bahan baku *tteok* mudah didapatkan/ ditemukan. Sebanyak 10 responden Sangat Setuju atas pertanyaan kesepuluh, 15 responden memberikan pernyataan Setuju, dan 5 responden memberikan pernyataan agak setuju. Dari data tersebut dapat disimpulkan bahwa para peserta setuju bahan baku untuk membuat *tteok* - mudah didapatkan atau ditemukan.



Gambar 10. Pertanyaan Kesepuluh
Sumber : Hasil Olahan Peneliti (2020)

Pertanyaan kesebelas yaitu gulai merupakan makanan yang digemari masyarakat Indonesia. Sebanyak 13 responden Sangat Setuju atas pertanyaan kesebelas, 14 responden memberikan pernyataan Setuju, 2 responden memberikan pernyataan agak setuju, dan 1 responden memberikan pernyataan Agak Tidak Setuju. Dari data tersebut dapat disimpulkan bahwa para peserta setuju gulai merupakan makanan yang digemari masyarakat Indonesia

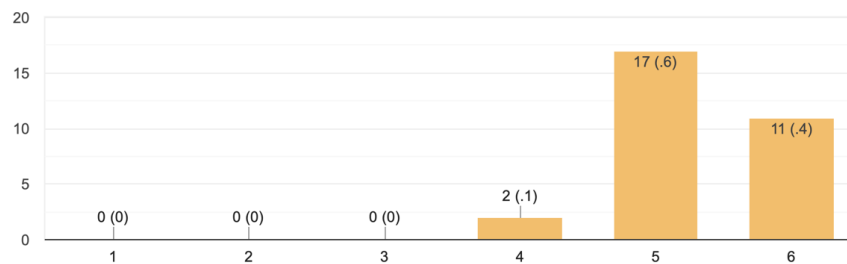
Gulai merupakan makanan yang digemari masyarakat Indonesia
30 responses



Gambar 11. Pertanyaan Kesebelas
Sumber : Hasil Olahan Peneliti (2020)

Pertanyaan kedua belas yaitu gulai merupakan makanan yang mudah untuk dibuat sendiri. Sebanyak 11 responden Sangat Setuju atas pertanyaan kedua belas, 17 responden memberikan pernyataan Setuju, dan 2 responden memberikan pernyataan agak setuju. Dari data tersebut dapat disimpulkan bahwa para peserta setuju gulai merupakan makanan yang mudah untuk dibuat sendiri.

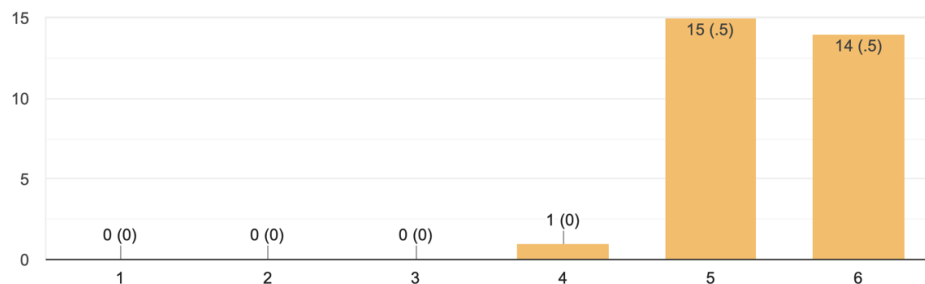
Gulai merupakan makanan yang mudah untuk dibuat sendiri
30 responses



Gambar 12. Pertanyaan Kedua belas
Sumber : Hasil Olahan Peneliti (2020)

Pertanyaan ketiga belas yaitu sate maranggi merupakan makanan yang digemari masyarakat Indonesia. Sebanyak 14 responden Sangat Setuju atas pertanyaan ketiga belas, 15 responden memberikan pernyataan Setuju, dan 1 responden memberikan pernyataan agak setuju. Dari data tersebut dapat disimpulkan bahwa para peserta setuju sate maranggi merupakan makanan yang digemari oleh masyarakat Indonesia.

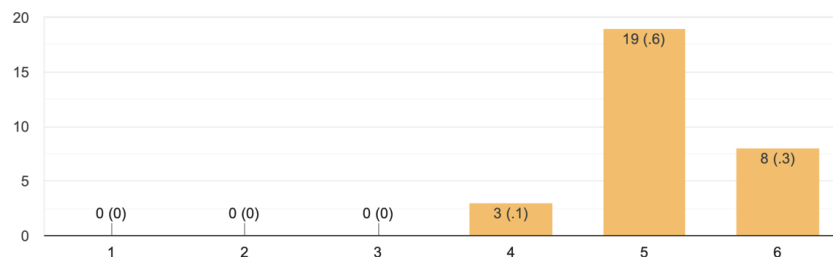
Sate Maranggi merupakan makanan yang digemari masyarakat Indonesia
30 responses



Gambar 13. Pertanyaan Ketiga belas
Sumber : Hasil Olahan Peneliti (2020)

Pertanyaan keempat belas yaitu sate maranggi merupakan makanan yang mudah untuk dibuat sendiri. Sebanyak 8 responden Sangat Setuju atas pertanyaan keempat belas, 19 responden memberikan pernyataan Setuju, dan 3 responden memberikan pernyataan agak setuju. Dari data tersebut dapat disimpulkan bahwa para peserta setuju sate maranggi merupakan makanan yang mudah untuk dibuat sendiri.

Sate Maranggi merupakan makanan yang mudah untuk dibuat sendiri
30 responses



Gambar 14. Pertanyaan Keempat belas
Sumber : Hasil Olahan Peneliti (2020)

D. Simpulan

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) yang berjudul Pelatihan Pengolahan Kreasi *Tteok* dengan Variasi Menu Sate Maranggi dan Gulai Ayam telah terlaksana dengan baik menggunakan aplikasi *zoom*. Metode PKM yang digunakan melalui pelatihan keterampilan dan pendampingan secara daring (*online*) dengan peserta di El Shaddai Fellowship Gading Serpong. Tujuan dari kegiatan PKM ini dilaksanakan adalah membantu jemaat persekutuan gereja El Shaddai Fellowship Gading Serpong untuk menambah wawasan dalam mengolah dan mengembangkan cita rasa khas Nusantara dengan variasi menu sate maranggi (khas Jawa Barat) dan gulai ayam (khas

(Juliana)

Padang) berbahan dasar *tteok*. Para peserta mendapatkan manfaat dan pembelajaran dari kegiatan PKM yang telah dilaksanakan. Para peserta antusias dalam mengikuti kegiatan dan sesi tanya jawab saat acara berlangsung. Saran untuk kegiatan selanjutnya agar dapat melaksanakan kegiatan secara offline setelah masa pandemi covid -19 berlalu dan tetap menerapkan protokol kesehatan serta menjaga kesehatan bersama. Serta diharapkan kegiatan ini tetap berlangsung dengan menambahkan beberapa menu lagi selain sate maranggi dan gulai ayam dalam pengolahan Tteok.

Ucapan Terima Kasih

Penulis mengucapkan terima kasih kepada LPPM UPH yang telah memberikan kesempatan melaksanakan PKM ini. (PM-178-M/FPar/XI/2020)

Daftar Rujukan

- Kuswara, W. P. (2018). Pengaruh Perbandingan Tepung Beras dengan Tepung Ketan dan Konsentrasi Tepung Mocaf Terhadap Karakteristik Toppokki Ekstrak Daun Black Mulberry. In *Univeristas Pasundan*.
- Lestari, Wilujeng; Komariah, K. (2019). *Buku Saku Fusion Food*. 46.
- Masbudi, M., Yuwono, E. C., & Kurniawan, A. S. (2014). Perancangan Buku Pengenalan Makanan khas Korea. *Universitas Kristen Petra*, 1–13. <https://www.neliti.com/id/publications/77474/perancangan-buku-pengenalan-makanan-khas-korea>
- Sani, M. R., Alia, M. N., & Riyadi, D. (2016). Sate Padang Sumatera Barat Sebagai Gastronomi Unggulan di Indonesia. *UPI*, 274–282.
- Serenami, Carol Nathalie; Palit, R. A. (2017). Perancangan Buku Resep 30 Ikon Kuliner Tradisional Indonesia Untuk Generasi Muda. *Universitas Kristen Maranatha*, 1(3), 417–430.
- Tamrin, Richard Kamadjaya; Bedjo, B. W. A. (2018). Perancangan Buku Tentang Makanan Tradisional Korea Selatan dengan Pendekatan Fotografi. *Universitas Kristen Petra*, 1–8.
- Yunani. (2016). Tinjauan Sejarah Terhadap Penetapan Pulau-Pulau di Indonesia. *Universitas Sriwijaya*, 5, 125–129.