

Pemberdayaan Kelompok Ibu-ibu dan Remaja Puteri dalam Pelestarian Masakan Khas Palembang (Tekwan)

Emilia Susanti^{1*}, Afrizal², Nurdiana³, Roswati⁴, Rizki Fiprintita⁵

^{1,2,3,4,5} Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau, Indonesia

*Corresponding Author: emilia.susanti@uin-suska.ac.id

ABSTRACT

Indonesian traditional cuisine is one of the nation's wealth that must be preserved. Considering of foreign cuisine development which is more compatible with the tastes of the Indonesian people, especially the current millennial generation. The purpose of this activity were to give training to the community in preserving the Indonesian traditional cuisine and to give the knowledge to the community of the importance of preserving traditional cuisine, especially tekwan, in increasing communities income. The methods used in this activity were the lecturing and practicing method. As a result, the participants looked like enthusiastic in participating in each step of the activity and hoped that activities could continue to increase knowledge and family income.

Keywords: *Empowerment, Group of Women, Youth Women Preserve Palembang Special Food, (Tekwan)*

PENDAHULUAN

Pemberdayaan atau pemberkuasaan (*Empowerment*) secara konseptual, berasal dari kata “power” (kekuasaan atau keberdayaan) (Nuha, 2021; Mahino et al, 2018; Maspaitella, & Rahakbauwi, 2014). Karenanya, ide utama pemberdayaan bersentuhan dengan konsep mengenai kekuasaan, kekuasaan seringkali dikaitkan dengan kemampuan kita untuk membuat orang lain melakukan apayang kita inginkan. Kekuasaan tercipta dalam konteks relasi sosial antar manusia (Mokodenseho & Puspitaningrum, 2022). Karena itu, kekuasaan dan hubungan kekuasaan dapat berubah. Dengan pemahaman kekuasaan seperti ini, pemberdayaan sebagai sebuah proses perubahan kemudian memiliki konsep yang bermakna, terlepas dari keinginan dan minat kita.

Pemberdayaan memiliki makna dorongan atau motivasi, bimbingan, atau pendampingan dalam meningkatkan kemampuan individu atau masyarakat untuk mampu mandiri (Ramadhanti, 2020; Ahmar et al, 2016; Rahmiyati, 2015). Upaya tersebut, merupakan sebuah tahapan dari proses pemberdayaan dalam mengubah perilaku, mengubah kebiasaan lama menuju perilaku baru yang lebih baik, dalam meningkatkan kualitas hidup dan kesejahteraannya. Pelaku pemberdayaan masyarakat secara struktur birokrasi pemerintahan dapat dilakukan oleh Pemerintah Pusat, Pemerintah Provinsi, maupun Pemerintah Kabupaten/Kota. Sedangkan pelaku pemberdayaan diluar struktur pemerintahan merupakan pihak ketiga yang terdiri dari LSM, Ormas, Swasta, Perguruan Tinggi. Perguruan tinggi merupakan pihak ketiga yang dapat berperan melakukan pemberdayaan masyarakat melalui berbagai kegiatan penelitian dan pengabdian masyarakat.

Pemberdayaan masyarakat merupakan upaya untuk menciptakan/meningkatkan kapasitas masyarakat, baik secara individu maupun kelompok dalam memecahkan persoalan terkait upaya peningkatan kualitas hidup, kemandirian, dan kesejahteraan. Masyarakat perlu diberi akses oleh pemerintah di bidang ekonomi, sosial, budaya, dan sebagainya melalui pendekatan pemberdayaan dengan mewujudkan kemandirian melalui kemitraan dengan pemerintah/pemda dan kelompok masyarakat peduli.

Kuliner adalah salah satu usaha yang banyak diminati dengan resiko relatif rendah, tak mengenal musim, dan omzet yang menggiurkan. Makan adalah kebutuhan pokok manusia, semua orang butuh makan. Dalam hal ini para pengusaha dituntut untuk mampu bersaing menawarkan pilihan kuliner yang mampu diterima oleh konsumen. Maka untuk mencapai profit perlu dilakukan cara dan strategi yang tepat dalam menjalankan usaha bidang kuliner. Namun kini kebutuhan konsumsi makanan semakin dinamis dan cara yang bervariasi. Seiring dengan mobilitas tinggi, kebutuhan dan gaya hidup penduduk yang makin tinggi permintaan makanan cepat saji kini menjadi trend dan semakin berkembang dalam beberapa tahun terakhir sejalan juga dengan adanya kesadaran kebutuhan makan sehat tanpa mengabaikan cita rasa dan gizi yang terkandung pada makanan yang dikonsumsi. Dalam perkembangannya makanan cepat saji dikenal dengan istilah fast food.

Makanan siap saji yang dimaksud adalah jenis makanan yang dikemas, mudah disajikan, praktis, atau diolah dengan cara sederhana. Makanan tersebut umumnya diproduksi oleh industri pengolahan pangan dengan teknologi tinggi dan memberikan berbagai zat aditif untuk mengawetkan dan memberikan cita rasa bagi produk tersebut. Makanan siap saji biasanya berupa lauk pauk dalam kemasan, mie instan, nugget,

ataujuga corn flakes sebagai makanan untuk sarapan. Sesuai dengan sejarah makanansiapsaji, beberapa pelopor yang mengubah bisnis makanan cepat saji dan mendirikanmonopoli dalam bisnis ini, dimulai pada awal 1920-an dan 1940-an. Pertumbuhanmereka sangatlah luar biasa, menggurita dimana-mana serta menjadi bagianakterpisahakan kehidupan manusia modern.

Tekwan adalah penganan khas Palembang yang terbuat dari campuran daging ikan dan tapioka, yang dibentuk berupa bulatan kecil-kecil, dan disajikan dalam kuah udang dengan rasa yang khas (Santoso et al, 2019). Biasanya pelengkap tekwan adalah sohun, irisan bengkoang dan jamur, serta ditaburi irisan daun bawang, seledri, dan bawang goreng. Tekwan umumnya dijual bersama dengan pempek karena adonan ikan mirip dengan pempek. Hanya saja tekwan disajikan seperti sop bening. Memakai kaldu udang atau ikan plus tambahan sayuran. Rahasia kelezatannya terletak pada daging ikan tenggiri yang segar.

Dengan pelestarian masakan kuliner khususnya tekwan, diharapkan masyarakat tetap mengetahui kekhasan budaya yang dimiliki oleh bangsa ini baik bagi generasi sekarang maupun yang akan datang. Disamping itu pula jika masakan kuliner ditekuni secara terampil tentunya akan berdampak besar bagi peningkatan pendapatan masyarakat terutama pada masa sulit saat ini.

Berdasarkan latar belakang di atas, maka teridentifikasi beberapa masalah yang mesti tim lakukan diantaranya: 1)Pemberdayaan Ibu-ibu dalam pelestarian masakan kuliner nusantara. 2)Meningkatkan pendapatan masyarakat dimasa yang akan datang.

METODE

Metode yang digunakan dalam pelaksanaan pengabdian ini adalah dengan metode ceramah, dimana diantara tim langsung berperan sebagai pemateri dalam pengolahan pembuatan tekwan. Selain metode ceramah, tim juga menggunakan metode praktek yang langsung melibatkan khalayak sasaran mulai dari pengenalan bahan-bahan pembuatan hingga pengolahan pembuatan tekwan. Khalayak sasaran yang dianggap strategis untuk dilibatkan dalam kegiatan ini adalah ibu rumah tangga dan remaja putri. Dalam pelaksanaan kegiatan ini, tim menyediakan semua bahan-bahan yang diperlukan untuk pembuatan tekwan, sedangkan perlengkapan pengolahannya disediakan kelompok sasaran. Bahan yang digunakan untuk diolah menjadi tekwan diantaranya; 1)Ikan Tenggiri giling: 500 gram, 2)Tepung sagu: 300 gram, 3)Tepung Terigu: 3 sendok makan ,4) Bawang Putih halus: 3 siung, 5) Air es secukupnya, 6)telur: 1 butir, 7)Garam secukupnya, 8)Kaldu bubuk : 20 gram. Bahan pelengkap: 1).Mentimun, kupas dan potong agak kecil, 2) Jamur kuping basah, iris tipis,3) Lobak putih, potong korek api, 4) Bihun, seduh kemudian tiriskan, dan 5). Sambal.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Selama kegiatan pengabdian berlangsung, para peserta terlihat antusias dalam mengikuti kegiatan, hal ini dapat dilihat dari banyaknya pertanyaan yang disampaikan oleh para ibu rumah tangga dan remaja putri serta terlihat dari indikator capaian yang diperoleh, yakni banyaknya jumlah peserta yang ikut dalam kegiatan ini dan adanya keinginan khalayak strategis (ibu-ibu dan remaja putri) untuk segera mempraktekkan atau

membuat tekwan. Rasa ingin tahu dan penasaran masyarakat tentang bagaimana proses mengolah bahan-bahan yang disediakan untuk menjadi tekwan sangat besar. Bentuk kegiatan ini yang dilakukan, khalayak sasaran diberikan praktek secara langsung mulai dari melakukan adonan bahan-bahan yang digunakan hingga menghasilkan tekwan.

Para peserta berharap agar kegiatan seperti ini dapat terus dilaksanakan untuk meningkatkan dan menambah pengetahuan ibu-ibu rumah tangga dan remaja putri sehingga minat berwirausaha dan upaya melestarikan masakan tradisional dapat meningkat. Materi dalam kegiatan ini disampaikan dengan metode ceramah, presentase, tanya jawab dan praktek.

Cara pembuatan tekwan selengkapnya adalah: Masukkan dalam mangkuk daging ikan tenggiri giling, tambahkan putih telur, air es, bawang putih yang sudah dihaluskan, aduk rata. Dalam kondisi adonan agak cair. masukkan garam dan kaldu bubuk, aduk hingga adonan mengental. Selanjutnya, masukkan tepung sagu. Ketika tepung sudah dimasukkan, adonan tidak boleh diuleni terlalu kuat dan terlalu lama karena akan membuat biji tekwan alot. Cetak biji tekwan dengan cara mencubit adonan dan langsung masukkan dalam air mendidih. Rebus hingga biji tekwan mengapung matang. Kemudian angkat dan tiriskan. Sedangkan cara pembuatan kuahnya antara lain: . Haluskan bawang merah putih, merica, dan ebi kering. Panaskan minyak, tumis bumbu halus sampai harum atau matang. Tambahkan air, masak hingga kuah mendidih, masukkan lobak. Masukkan jamur kuping dan biji tekwan. Tambahkan garam dan kaldu bubuk.

Dalam kegiatan ini para ibu-ibu rumah tangga dan remaja putri yang dijadikan sebagai khalayak strategis dibekali pula dengan pemberian tips dan trik dalam mengolah masakan tradisional ini yang dapat menghasilkan nilai ekonomis sehingga bisa menjadi usaha untuk menambah pendapatan keluarga. Disamping itu juga para peserta dibekali aspek pemasaran yang dapat menumbuhkan jiwa wirausaha pada setiap ibu rumah tangga dan remaja putri sehingga menambah kegiatan positif yang bermanfaat bagi keluarga. Kegiatan ini diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan dan menambah penghasilan bagi ibu-ibu dan remaja putri. Berikut dokumentasi dalam kegiatan ini mulai pemberian materi, pengenalan bahan yg digunakan, membuat adonan dan proses pembuatan tekwan hingga siap untuk disajikan.

SIMPULAN

Program pelestarian masakan kuliner khas Nusantara khususnya Tekwan ini, dapat diselenggarakan dengan baik dan berjalan dengan lancar sesuai dengan rencana kegiatan yang telah disusun. Kegiatan ini mendapat sambutan sangat baik terbukti dengan keaktifan peserta mengikuti pelatihan dengan tidak meninggalkan tempat sebelum waktu pelatihan berakhir. Dari kegiatan yang telah dilakukan maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut: (a). Para peserta sangat antusias dalam mengikuti pelatihan (b). Berdasarkan hasil umpan balik dari peserta, didapatkan penilaian bahwa kegiatan ini sangat relevan dengan kebutuhan peserta yang mayoritas ibu-ibu rumah tangga dan remaja putri yang kurang produktif dan pengetahuan yang rendah akan pengolahan ikan menjadi kuliner yang sehat. Para peserta merasa mendapatkan wawasan yang lebih luas tentang pelatihan pengolahan ikan dan mereka sangat puas dengan adanya pelatihan ini serta berharap akan ada pelatihan-pelatihan yang lainnya lagi.

REFERENSI

- Ahmar, A., Mappamiring, M., & Parawangi, A. (2016). Peran Pemerintah Dalam Pemberdayaan Petani Padi Di Desa Parumpanai Kecamatan Wasuponda Kabupaten Luwu Timur. *Kolaborasi: Jurnal Administrasi Publik*, 2(2), 120-136.
- Mahino, D. G., Kaawoan, J., & Kasenda, V. (2018). Dampak sosial ekonomi melalui program Kelompok Usaha Bersama (KUBE) dalam meningkatkan kesejahteraan masyarakat (Suatu Studi di Desa Peta Kecamatan Tabukan Utara Tahun 2015-2017). *Jurnal Eksekutif*, 1(1).
- Maspaitella, M. J., & Rahakbauwi, N. (2014). Pembangunan Kesejahteraan Sosial: Pemberdayaan Masyarakat dalam Pendekatan Pekerja Sosial. *Aspirasi: Jurnal Masalah-masalah Sosial*, 5(2), 157-164.
- Mokodenseho, S., & Puspitaningrum, T. L. (2022). Relasi Sosial-Ekonomi dan Kekuasaan antara Rentenir dan Pedagang Pasar Tradisional di Jawa Tengah. *Politika: Jurnal Ilmu Politik*, 13(1), 41-58.
- Nuha, A. A. (2021). Problematika Sampah dan Upaya Menjaga Kebersihan Lingkungan di Dusun Krajan Desa Randuagung Kecamatan Randuagung Kabupaten Lumajang. *Khidmatuna: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(2), 1-9.
- Rahmiyati, N. (2015). Model pemberdayaan masyarakat melalui penerapan teknologi tepat guna di Kota Mojokerto. *JMM17: Jurnal Ilmu ekonomi dan manajemen*, 2(02).
- Ramadhanti, A. (2020). Posdaya Sebagai Media Pemberdayaan Untuk Meningkatkan Kesejahteraan Keluarga. *Indonesian Journal Of Adult and Community Education*, 2(1), 26-37.
- Santoso, U., Gardjito, M., & Harmayani, E. (2019). *Makanan Tradisional Indonesia Seri 2: Makanan Tradisional yang Populer (Sup, Mi, Set Menu Nasi, Nasi Goreng, dan Makanan Berbasis Sayur)* (Vol. 2). UGM PRESS.

Copyright and License



This is an open access article distributed under the terms of the Creative Commons Attribution 4.0 International License, which permits unrestricted use, distribution, and reproduction in any medium, provided the original work is properly cited.

© 2022 Susanti et al

Published by Lembaga Anotero Scientific Pekanbaru