

Pelatihan Pembuatan Onigiri Dalam Menumbuhkan Jiwa Entrepreneurship

Ana Natalia¹, Rina Sukmara², Yuni Masrokhah³, Retno Utari⁴, Abdul Latif⁵

¹²³⁴⁵Universitas Muhammadiyah Prof. DR. Hamka

E-mail¹: ana_natalia@uhamka.ac.id

Article History:

Received: 29-07-2023

Revised: 20-09-2023

Accepted: 08-11-2023

Keywords: Kewirausahaan, Makanan Jepang, Onigiri,

Keywords: Entrepreneurship, Japanese Food, Onigiri

Abstrak: Masakan Jepang saat ini sangat digemari oleh semua kalangan usia di seluruh dunia, tidak terkecuali di Indonesia. Salah satu makanan Jepang yang populer adalah onigiri. Onigiri merupakan makanan terbuat dari olahan nasi isi seperti ayam suir, tuna dan lain sebagainya dengan bentuk segitiga dan dibungkus menggunakan nori (rumput laut) kering. Sebagai salah satu upaya meningkatkan antusias siswa di SMAN 67 Jakarta dalam belajar Bahasa Jepang dan berwirausaha, maka Program Studi Pendidikan Bahasa Jepang berinisiatif untuk melakukan pelatihan pembuatan makanan Jepang, yaitu Onigiri. Kegiatan ini bermitra dengan SMA Negeri 67 Jakarta merupakan salah satu stakeholder Program Studi Pendidikan Bahasa Jepang UHAMKA. Pelatihan pembuatan Onigiri ini juga diharapkan dapat memupuk jiwa entrepreneur dalam diri setiap siswa, dengan tujuan utamanya adalah meningkatkan minat belajar bahasa Jepang siswa-siswa di SMA Negeri 67 Jakarta.

Abstract: Japanese cuisine is currently very popular with all ages around the world, including in Indonesia. One of the popular Japanese food is onigiri. Onigiri is a food made from processed rice filled with such as shredded chicken, tuna and so on with a triangular shape and wrapped in dry nori (seaweed). As an effort to increase the enthusiasm of students at SMAN 67 Jakarta in learning Japanese and entrepreneurship, the Japanese Language Education Study Program took the initiative to conduct training on making Japanese food, namely Onigiri. This activity is in partnership with Senior High School 67 Jakarta, which is one of the stakeholders of the UHAMKA Japanese Language Education Study Program. It is also hoped that this Onigiri-making training can foster an entrepreneurial spirit in each student, with the main objective being to increase students' interest in learning Japanese at Senior High School 67 Jakarta.

Pendahuluan

Masakan atau makanan Jepang saat ini sangat digemari oleh semua kalangan usia di seluruh dunia, tidak terkecuali di Indonesia. Dengan dikenalnya beragam macam makanan

Jepang di Indonesia, membuat minat jiwa berwirausaha masyarakat meningkat dengan menjual ragam makanan tersebut yang disesuaikan dengan lidah orang Indonesia tentunya. Salah satu makanan yang digemari adalah onigiri yang terbuat dari olahan nasi isi seperti ayam suir, tuna dan lain sebagainya dengan bentuk segitiga dan dibungkus menggunakan nori (rumput laut) kering. Onigiri dan Musubi, atau O-musubi dari huruf Kanji, onigiri ditulis dengan “鬼切り”, yang secara harfiah berarti “鬼” / Oni : Setan, dan “切” / Kiru : memotong, konon jaman dahulu ada cerita bahwa orang melempar nasi yang dibentuk bulat seperti batu ini dipercaya untuk mengusir setan, dan roh jahat. Sedangkan O-musubi atau musubi yang ditulis dalam huruf Kanjinya “お結び”, mengandung arti mengikat. Dengan kata lain bahwa dengan nasi kepal ini, hubungan interaksi antara manusia akan menjadi lebih baik.

SMA Negeri 67 Jakarta memiliki muatan lokal dalam pemanfaatan tanaman dan kewirausahaan dengan jumlah kelas sebanyak 24 ruang kelas. Kewirausahaan menurut Zimmerer dan Scarborough yakni seseorang yang menciptakan bisnis baru ditengah banyaknya resiko dan ketidakpastian sebagai sebuah tujuan untuk mencapai keuntungan dan pertumbuhan dengan mengidentifikasi peluang dan mengumpulkan sumber daya yang penting sebagai modal utama. Sehingga dengan adanya muatan lokal yang berbasis pada kewirausahaan inilah yang membuat pelatihan pembuatan makanan Jepang berupa Onigiri dinilai perlu. Diharapkan siswa tidak hanya menjadi konsumen saja, tetapi juga menjadi seorang entrepreneurship dikemudian hari. Selain itu, siswa di SMA Negeri 67 Jakarta sangat menyukai budaya dan makanan Jepang. Dengan pelatihan ini diharapkan siswa lebih antusias terhadap budaya, makanan dan Bahasa Jepang pada khususnya.

Sebelumnya telah dilakukan wawancara dengan guru SMA Negeri 67 Jakarta, hasilnya menunjukkan bahwa ada beberapa masalah yang selama ini dihadapi guru dalam proses pembelajaran, khususnya antusias dalam pelajaran Bahasa Jepang. Masalah-masalah tersebut yaitu, (1) siswa kurang berani berdialog dengan bahasa Jepang; (2) siswa menyukai makanan Jepang tetapi belum pernah mencoba membuatnya sendiri; (3) siswa belum begitu mengenal sejarah makanan Jepang; (4) siswa tidak menguasai isian dari makanan Jepang; (5) pelatihan ini diharapkan bisa menjadi media dalam menumbuhkan minat belajar bahasa Jepang.

Hal itu disebabkan oleh beberapa faktor, antara lain guru tidak tepat dalam memilih model pembelajaran dan teknik mengajar guru yang kurang bervariasi dan siswa kurang menyimak apa yang disampaikan guru. Berdasarkan hal tersebut, pelatihan ini diharapkan akan menjadi salah satu media pembelajaran bahasa Jepang bagi siswa SMA Negeri 67 Jakarta, karna pelatihan pembuatan Onigiri ini tidak hanya mengajarkan bagaimana mengolah makanan Jepang, tetapi juga melatih kosakata dalam berbahasa Jepang.

Berdasarkan uraian terdapat dari permasalahan mitra, solusi yang disampaikan menyesuaikan pada kebutuhan mitra, maka solusi yang ditawarkan adalah pelatihan pembuatan Onigiri yang merupakan masakan Jepang yang disukai oleh semua usia. Dengan adanya pelatihan pembuatan Onigiri ini akan memupuk jiwa entrepreneur dalam diri siswa, dan meningkatkan minat belajar Bahasa Jepang karna dalam pelatihan Onigiri ini siswa diajak

untuk belajar Bahasa Jepang, sejarah masakan Jepang, budaya Jepang.

Kami memilih Pengabdian Masyarakat dengan judul "Pelatihan Pembuatan Onigiri dalam Menumbuhkan Jiwa Entrepreneurship" dengan harapan siswa SMA Negeri 67 Jakarta dapat tertarik untuk mempelajari Bahasa dan Kebudayaan Jepang. Selain itu, kami berharap siswa dapat menjadikan keterampilan membuat onigiri sebagai sumber penghasilan tambahan karena onigiri bernilai jual.

Metode

Rencana Pelaksanaan kegiatan Program Pengabdian kepada Masyarakat ini dilaksanakan pada bulan Juli 2023 kepada siswa/i SMA Negeri 67 Jakarta dalam bentuk Pelatihan Pembuatan Onigiri yang dilaksanakan selama satu hari. Peserta kegiatan Pelatihan ini adalah siswa dan siswi SMA Negeri 67 Jakarta. Materi Pelatihan meliputi:

1. Peserta diberi Pembekalan tentang pengertian, sejarah, dan cara membuat onigiri oleh narasumber.
2. *Workshop* pembuatan onigiri dipandu oleh narasumber.
3. Peserta *workshop* memperoleh pengetahuan cara pembuatan onigiri sehingga dapat meningkatkan kreativitasan siswa-siswi SMA dan menumbuhkan semangat untuk berwirausaha.

Pada Tahap pelaksanaan kegiatan yaitu:

- a. Tim mengenalkan budaya jepang yaitu makanan Jepang berupa onigiri.
- b. Tim mengajarkan cara membuat onigiri.
- c. Tim mendampingi siswa saat pembuatan onigiri.
- d. Tim mengevaluasi proses kegiatan.

Hasil dan Diskusi

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) "Pelatihan Pembuatan Onigiri dalam Menumbuhkan Jiwa Entrepreneurship" telah dilaksanakan di bulan Juli 2023, diikuti sebanyak 30 peserta siswa dan siswi SMA Negeri 67 Jakarta. Kegiatan ini dilaksanakan secara luring atau langsung di ruang laboratorium SMA Negeri 67 Jakarta. Acara dimulai pada pukul 10.00 WIB hingga pukul 12.00 WIB. Kegiatan ini dimulai dengan pengantar dari ketua tim kegiatan pengabdian, yaitu Ana Natalia, M.Pd. Beliau menyampaikan bahwa pentingnya memiliki keterampilan yang mana bisa dijadikan sebagai lahan mengembangkan minat kewirausahaan khususnya bagi siswa dan siswi.



Kegiatan ini dibagi menjadi dua sesi, yaitu sesi 1 tentang pemaparan sejarah, penggunaan, dan bahan-bahan yang diperlukan dalam membuat onigiri. Sesi 2 mulai dilakukan praktik bagaimana cara membuat onigiri tersebut. Retno Utari, M.Pd selaku salah satu anggota yang melakukan pengabdian ini, menambahkan bahwa dengan membuat onigiri ini dapat menjadi ide dalam berwirausaha karena onigiri salah satu makanan Jepang yang cukup familiar dan digemari di Indonesia dan hal ini dapat dimanfaatkan oleh para siswa dan siswi dalam mencari keuntungan dari hasil penjualan onigiri.





Kesimpulan

Kegiatan Pengabdian Masyarakat “Pelatihan Pembuatan Onigiri dalam Menumbuhkan Jiwa Entrepreneurship” terlaksana sesuai dengan target yaitu siswa dan siswi SMA Negeri 67 Jakarta beserta guru-gurunya. Dalam kegiatan ini, siswa dan siswi SMA Negeri 67 Jakarta sangat antusias dan mereka mempraktikkan langsung cara membuat onigiri tersebut, sehingga mengenalkan cara berwirausaha agar siswa bisa memiliki penghasilan sendiri dan dapat meningkatkan perekonomian.

Pengakuan/Acknowledgements

Pelaksanaan pengabdian masyarakat telah terlaksana dengan lancar, maka kami mengucapkan terimakasih kepada:

1. Dr. Gufron Amirullah, M.Pd., selaku Ketua Lembaga Pengabdian pada Masyarakat UHAMKA.
2. Dr. Desvian Bandarsyah, M.Pd., selaku Dekan FKIP UHAMKA.
3. Rita Agustina Karnawati, M.Pd., selaku Ketua Program Studi Pendidikan Bahasa Jepang, UHAMKA.

4. SMA Negeri 67 Jakarta.

Daftar Referensi

- Ashkenazi, Michael. Jacob Jeane. 2003. Food Culture in Japan, London. Greenwood Press
- Donald, Susie. Kawano, Masano. 2003. Japanese Homestyle Dishes, Singapore. Periplus Edition
- Firdaus, E., Budiyanto & Djawato. 2013. Pengaruh Pelatihan dan Pembinaan terhadap Kinerja Alumni Peserta Pelatihan Batik Sasirangan. *Jurnal Ilmu dan Riset Manajemen*, (1) 2: 239–259.
- Hadiyati, E. 2012. Kreativitas dan Inovasi Pengaruhnya terhadap Pemasaran Entrepreneurship pada Usaha Kecil. *Jurnal Inovasi dan Kewirausahaan*, 1 (3): 135–151.
- Metekohy, S. 2013. Pengaruh Strategi Resource-Based dan Orientasi Entrepreneurship terhadap Keunggulan Bersaing Usaha Kecil dan Usaha Mikro (Studi pada Usaha Jasa Etnis Maluku). *Jurnal Aplikasi Manajemen*, 11 (1): 12–20.
- Yamaguchi, Akiho. Wada, Toshima. 1991. *Kokugo Jiten*. Tokyo. Obunsha
- Uyeda, T. T., Saito, K., Inaba, M., & Okawa, A. (1999). The effect of cooking agents on Japanese paper.