

EDUKASI KULINER KHAS TIONGKOK SEBAGAI BAHAN DARI PEMAHAMAN LINTAS BUDAYA (SUB KEGIATAN: MEMBUAT TANGYUAN)

¹Icha Fais Nurul Karimah, ²Hudiyekti Prasetyaningtyas, ³Susi Andriani

¹²³Program Studi Pendidikan Bahasa Mandarin, Universitas Negeri Jakarta

¹icha.fais@unj.ac.id ²hudiyekti@unj.ac.id ³susi.andriani@unj.ac.id

Abstract

The program "Chinese Culinary Education as Part of Cross-Cultural Understanding" is a community service activity aimed at introducing Chinese culture and enhancing Mandarin language learning through culinary-based education. This activity focuses on training participants in making Tangyuan, a traditional Chinese dish, which not only provides cooking skills but also introduces cultural values. The program involves high school students and teachers from senior high schools and vocational schools in DKI Jakarta and is divided into two sessions: a seminar on Chinese culinary culture and a hands-on session on making Tangyuan. The evaluation results show that the program effectively improved students' practical skills, introduced them to the philosophy of Chinese culture, and increased their interest in learning Mandarin. 70% of students showed greater interest in studying Mandarin after participating in the program, while 65% expressed more interest in exploring Chinese culture further. The use of technology in promoting culinary products also played a significant role in supporting students' practical skills. Overall, this program successfully enhanced practical skills, cultural understanding, and students' interest in Mandarin language, while providing an applicative cross-cultural learning experience.

Keywords: Chinese Cuisine, Tangyuan, Mandarin Language

Abstrak

Program "Edukasi Kuliner Khas Tiongkok Sebagai Bagian dari Pemahaman Lintas Budaya" merupakan kegiatan pengabdian masyarakat yang bertujuan untuk memperkenalkan budaya Tiongkok dan meningkatkan pembelajaran bahasa Mandarin melalui pendidikan berbasis kuliner. Kegiatan ini fokus pada pelatihan pembuatan Tangyuan, yaitu makanan tradisional Tiongkok. Kegiatan ini tidak hanya memberikan keterampilan memasak, tetapi juga memperkenalkan nilai-nilai budaya. Kegiatan ini melibatkan siswa dan guru dari SMA/SMK di DKI Jakarta dan dibagi menjadi dua sesi: seminar budaya kuliner Tiongkok dan praktik langsung pembuatan Tangyuan. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa kegiatan ini efektif dalam meningkatkan keterampilan praktis siswa, memperkenalkan mereka pada filosofi budaya Tiongkok, serta meningkatkan minat mereka terhadap bahasa Mandarin. 70% siswa menunjukkan minat yang lebih besar untuk mempelajari bahasa Mandarin setelah mengikuti kegiatan ini, sementara 65% siswa mengaku lebih tertarik untuk mengeksplorasi budaya Tiongkok lebih lanjut. Penggunaan teknologi dalam mempromosikan produk kuliner juga berperan dalam mendukung keterampilan praktis siswa. Secara keseluruhan, kegiatan ini berhasil meningkatkan keterampilan praktis, pemahaman budaya, dan minat siswa terhadap bahasa Mandarin, serta memberikan pengalaman pembelajaran lintas budaya yang aplikatif.

Kata Kunci: Kuliner Tiongkok, Tangyuan, Bahasa Mandarin

1. PENDAHULUAN

Program Studi Pendidikan Bahasa Mandarin (PSPBM) di Fakultas Bahasa dan Seni

Universitas Negeri Jakarta (UNJ) memainkan peran kunci dalam memperkenalkan bahasa dan budaya Tiongkok kepada generasi muda di Indonesia. Walaupun bahasa Mandarin semakin diakui sebagai keterampilan penting dalam dunia pendidikan dan pekerjaan global, masih banyak siswa, terutama di wilayah Jabodetabek, yang kurang menyadari pentingnya mempelajari bahasa ini. Salah satu faktor utama yang menghambat minat mereka terhadap Program Studi ini adalah kurangnya pemahaman tentang budaya Tiongkok, yang menyebabkan ketidaktahuan mengenai kaitan antara bahasa Mandarin dan perkembangan ekonomi serta profesional di masa depan.

Masalah ini semakin diperparah dengan kebingungan siswa dalam memilih program studi yang tepat, meskipun sekolah sudah berupaya membimbing mereka. Banyak siswa yang belum memahami kehidupan kampus dan metode pembelajaran yang diterapkan di perguruan tinggi. Untuk itu, PSPBM UNJ berusaha memberikan informasi yang lebih luas melalui kegiatan edukatif yang menghubungkan teori dan praktik, salah satunya dengan mengadakan “Edukasi Kuliner Khas Tiongkok Sebagai Bagian dari Pemahaman Lintas Budaya.”

Pengenalan budaya Tiongkok melalui kuliner telah terbukti efektif dalam meningkatkan pemahaman dan apresiasi terhadap budaya tersebut. Sebagai contoh, *Tangyu* merupakan makanan tradisional Tiongkok yang bukan hanya sekadar hidangan, tetapi juga mengandung filosofi tentang kesatuan, keharmonisan, dan kebahagiaan. Dengan mempelajari serta mempraktikkan cara membuat kuliner seperti *Tangyuan*, siswa dapat memahami budaya Tiongkok dengan cara yang menarik dan menyenangkan. Selain itu, melalui pelatihan membuat kuliner Tiongkok juga dapat memberikan keterampilan praktis yang berguna, sekaligus membuka peluang kewirausahaan di bidang kuliner. Zhang & Wang (2020) mengemukakan bahwa pengenalan kuliner dalam pendidikan tidak hanya memperkaya pemahaman budaya tetapi juga meningkatkan keterampilan praktis siswa yang dapat mendukung pengembangan pribadi dan profesional mereka.

Namun, meskipun banyak kegiatan yang telah dilakukan untuk mengenalkan bahasa dan budaya Tiongkok, pendekatan berbasis kuliner sebagai sarana pengenalan budaya masih jarang diterapkan. Oleh karena itu, kegiatan pengabdian ini menawarkan pendekatan baru dengan mengintegrasikan kuliner Tiongkok, terutama pembuatan *Tangyuan* untuk memperkenalkan budaya tersebut kepada siswa SMA/SMK. Kegiatan ini tidak hanya memperkenalkan budaya Tiongkok, tetapi juga memberikan keterampilan

praktis yang bermanfaat, serta membuka peluang bagi siswa untuk memahami hubungan antara bahasa Mandarin, kebudayaan Tiongkok, dan perkembangan ekonomi global.

Seiring dengan perkembangan globalisasi, bahasa Mandarin semakin penting, terutama karena Tiongkok merupakan salah satu kekuatan ekonomi terbesar di dunia. Meskipun siswa di DKI Jakarta memiliki akses pendidikan formal yang baik, mereka sering kali belum cukup terpapar pada pentingnya bahasa Mandarin dalam dunia kerja. Hal ini berdampak pada rendahnya minat mereka untuk melanjutkan studi di Program Studi Pendidikan Bahasa Mandarin. Selain itu, masalah lain yang dihadapi adalah kurangnya keterampilan praktis siswa dalam memasak masakan tradisional Tiongkok, seperti *Tangyuan*. Banyak siswa yang belum mengenal bahan-bahan khas yang digunakan dalam pembuatan *Tangyuan*, seperti tepung ketan dan isian tradisional seperti pasta kacang merah atau wijen hitam. Selain itu, teknik memasak yang benar juga belum dikuasai oleh siswa, yang merupakan faktor penting dalam menghasilkan masakan yang sesuai dengan filosofi budaya yang ingin disampaikan.

Selain masalah keterampilan praktis, kurangnya apresiasi terhadap budaya kuliner Tiongkok juga menjadi tantangan besar. Siswa sering kali tidak menyadari bahwa masakan tradisional Tiongkok memiliki makna filosofis yang mendalam, yang mencerminkan nilai-nilai seperti kesatuan dan keharmonisan dalam keluarga. Kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk mengatasi masalah-masalah tersebut dengan memberikan pemahaman yang lebih dalam mengenai filosofi kuliner Tiongkok, sekaligus meningkatkan keterampilan praktis siswa dalam memasak.

Kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk memperkenalkan Program Studi Pendidikan Bahasa Mandarin di Universitas Negeri Jakarta kepada siswa SMA/SMK di DKI Jakarta melalui pelatihan pembuatan *Tangyuan*. Diharapkan melalui kegiatan ini, siswa tidak hanya memperoleh keterampilan praktis dalam memasak, tetapi juga dapat lebih memahami dan mengapresiasi budaya Tiongkok. Selain itu, kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan minat siswa terhadap bahasa Mandarin, dengan mengaitkan bahasa dan kebudayaan Tiongkok dengan peluang karier yang semakin relevan di era globalisasi. Dengan demikian, siswa diharapkan dapat merasakan pentingnya bahasa Mandarin dalam dunia kerja dan menumbuhkan minat mereka untuk melanjutkan studi di Program Studi Pendidikan Bahasa Mandarin.

2. TINJAUAN LITERATUR

Tangyuan adalah makanan tradisional Tiongkok yang terbuat dari tepung ketan, biasanya diisi dengan pasta kacang merah, wijen hitam, atau isian manis lainnya. Makanan ini muncul pada masa Dinasti Song dan menjadi simbol kebersamaan dan keharmonisan keluarga, terutama saat perayaan Festival Lampion dan Tahun Baru Imlek. Nama "*Tangyuan*" melambangkan persatuan, sehingga sering disajikan dengan harapan keberuntungan dan kesejahteraan.



Gambar 1. Tangyuan

Proses Pembuatan:

- a. Proses pembuatan diawali dengan membuat adonan, adonan kulit *Tangyuan* terbuat dari tepung ketan dicampur dengan air hangat, sehingga membentuk adonan lembut dan elastis.
- b. Proses selanjutnya adalah membuat isian, isian *Tangyuan* bervariasi, sesuai dengan keinginan, *Tangyuan* khas Tiongkok biasanya isianya adalah pasta kacang atau wijen hitam dicampur dengan gula dan lemak, kemudian didinginkan. Setelah dingin, adonan dibentuk menjadi bola kecil, diisi dengan pasta, dan dibulatkan kembali.
- c. Proses ketiga adalah memasak *Tangyuan*, bola-bola *Tangyuan* direbus hingga mengapung, dan menandakan kematangan.

Tangyuan dapat bervariasi dalam ukuran, mulai dari sebesar kelereng hingga bola pingpong, dengan isian manis atau gurih, seperti daging atau sayuran. Selain sebagai makanan, *Tangyuan* mengandung nilai budaya dan filosofi. Makanan ini melambangkan kebersamaan dan keberuntungan, serta menjadi sarana untuk memperkenalkan budaya Tiongkok kepada generasi muda. Melalui pelatihan ini, siswa tidak hanya mempelajari keterampilan praktis dalam membuat *Tangyuan*, tetapi juga memahami sejarah dan filosofi di balik makanan ini, sekaligus meningkatkan apresiasi mereka terhadap budaya Tiongkok dan bahasa Mandarin. Keterampilan praktis yang dipelajari dalam kegiatan ini juga memberikan peluang bagi siswa untuk mengembangkan kewirausahaan kuliner,

yang merupakan bagian penting dari pemberdayaan masyarakat.

Pemberdayaan masyarakat merupakan suatu pendekatan yang mengutamakan peningkatan kapasitas individu dan kelompok untuk mengelola kehidupan mereka, baik secara sosial, ekonomi, maupun budaya. Dalam konteks Indonesia, pemberdayaan ini sering kali melibatkan pendidikan yang berfokus pada keterampilan praktis, yang dapat meningkatkan kualitas hidup serta memberikan peluang baru, khususnya dalam bidang kewirausahaan. Berdasarkan teori-teori yang berkembang, berikut adalah berbagai pendekatan yang relevan terkait dengan pemberdayaan masyarakat, terutama yang dilakukan melalui kegiatan pengabdian kepada masyarakat.

a. Teori Pemberdayaan Masyarakat dalam Konteks Pendidikan di Indonesia

Pemberdayaan masyarakat di Indonesia, menurut Arianto dan Sumartono (2021), mencakup lebih dari sekadar peningkatan keterampilan teknis, tetapi juga melibatkan pemberian kesadaran kepada individu dan kelompok untuk berperan aktif dalam kehidupan sosial mereka. Pemberdayaan ini seringkali dimulai dengan pendidikan yang memberikan pengetahuan serta keterampilan praktis yang dapat langsung bermanfaat bagi individu. Sebagai contoh, kegiatan pelatihan keterampilan memasak, seperti pembuatan *Tangyuan*, tidak hanya memberikan keterampilan kuliner yang berguna, tetapi juga meningkatkan pemahaman siswa mengenai nilai-nilai budaya Tiongkok yang terkandung dalam setiap proses memasak makanan tersebut.

b. Pemberdayaan Melalui Pendidikan Keterampilan Praktis

Seperti yang dikemukakan oleh Suryani (2022), pemberdayaan masyarakat yang paling efektif di Indonesia sering dilakukan melalui pendidikan yang mengajarkan keterampilan praktis, yang langsung dapat diterapkan dalam kehidupan sehari-hari. Pendidikan berbasis keterampilan ini tidak hanya meningkatkan kapasitas individu dalam hal kewirausahaan, tetapi juga sesuai dengan prinsip Merdeka Belajar Kampus Merdeka (MBKM), yang mendorong pembelajaran yang lebih fleksibel dan relevan dengan kebutuhan dunia kerja. Dalam hal ini, program pelatihan seperti pembuatan *Tangyuan* memberikan siswa keterampilan yang dapat digunakan di level pribadi, sambil membuka peluang untuk berpartisipasi dalam ekonomi lokal melalui kewirausahaan kuliner.

c. Pemberdayaan Sosial dan Budaya

Pemberdayaan sosial juga mencakup pemahaman dan penghargaan terhadap budaya,

yang menjadi elemen penting dalam kehidupan masyarakat. Purnama (2020) menjelaskan bahwa pemberdayaan berbasis budaya tidak hanya memberi keterampilan teknis, tetapi juga membantu masyarakat untuk lebih menghargai dan melestarikan kebudayaan mereka. Dalam konteks kegiatan ini, pengenalan kuliner Tiongkok melalui pembuatan *Tangyuan* bukan hanya memberikan keterampilan memasak, tetapi juga memperkenalkan siswa pada filosofi dan nilai-nilai yang terkandung dalam makanan tersebut, seperti makna kebersamaan dan keharmonisan yang sangat penting dalam budaya Tiongkok. Dengan cara ini, kegiatan ini turut berperan dalam meningkatkan apresiasi budaya dan memperluas pemahaman siswa terhadap keberagaman budaya dunia.

d. Pemberdayaan Ekonomi melalui Kewirausahaan

Pemberdayaan ekonomi adalah salah satu tujuan utama dalam banyak program pemberdayaan masyarakat. Syahputra dan Suyanto (2021) menyatakan bahwa kewirausahaan yang berbasis keterampilan praktis adalah elemen penting dalam mendorong kemandirian ekonomi di kalangan generasi muda. Kegiatan seperti pelatihan memasak, yang mengajarkan siswa untuk membuat *Tangyuan*, memberikan mereka keterampilan yang bisa diterapkan untuk membuka usaha kuliner. Pemberdayaan ekonomi ini tidak hanya meningkatkan pengetahuan siswa tetapi juga memberi mereka potensi untuk membangun usaha kecil atau menengah yang dapat memperkuat kemandirian ekonomi mereka di masa depan.

e. Kolaborasi dalam Pemberdayaan Masyarakat

Mohan dan Stokke (2020) menyarankan bahwa pemberdayaan masyarakat yang efektif sering kali melibatkan kolaborasi antara berbagai pihak, termasuk lembaga pendidikan, pemerintah, dan masyarakat itu sendiri. Dalam kegiatan pengabdian ini, kolaborasi antara Program Studi Pendidikan Bahasa Mandarin UNJ, sekolah mitra, dan komunitas kuliner lokal sangat penting untuk keberhasilan program. Kerjasama ini tidak hanya memperkaya pengalaman peserta, tetapi juga memperkuat keberlanjutan kegiatan dengan melibatkan berbagai pihak yang memiliki komitmen terhadap pendidikan dan pelestarian budaya. Kolaborasi ini diharapkan dapat memperluas jaringan dan meningkatkan kualitas pengabdian yang dilakukan.

f. Pemberdayaan Melalui Penggunaan Teknologi

Pemberdayaan masyarakat di era digital juga melibatkan pemanfaatan teknologi yang memungkinkan masyarakat mengakses berbagai sumber daya yang lebih luas.

Yusuf dan Nugroho (2021) berpendapat bahwa penerapan teknologi dalam program pemberdayaan masyarakat dapat membuka akses yang lebih luas bagi masyarakat untuk mengembangkan keterampilan mereka, seperti penggunaan aplikasi resep dan strategi pemasaran digital dalam usaha kuliner. Dalam konteks kegiatan ini, siswa tidak hanya belajar memasak, tetapi juga diberikan kesempatan untuk mempraktikkan penggunaan teknologi dalam memasarkan produk kuliner mereka, yang menjadi keterampilan penting dalam dunia bisnis yang semakin digital saat ini.

Pemberdayaan masyarakat melalui pendidikan keterampilan praktis dan pengenalan budaya adalah pendekatan yang efektif untuk meningkatkan kapasitas individu dan kelompok dalam masyarakat. Dengan mengajarkan keterampilan kuliner Tiongkok, seperti pembuatan *Tangyuan*, siswa tidak hanya memperoleh keterampilan teknis, tetapi juga memperkenalkan mereka pada nilai-nilai budaya yang memperkaya pemahaman mereka terhadap keberagaman budaya dunia. Keterlibatan aktif dari siswa, guru, dan komunitas kuliner dalam kegiatan ini diharapkan dapat memberikan dampak positif yang signifikan dalam pemberdayaan ekonomi, sosial, dan budaya.

3. METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk mengatasi permasalahan yang dihadapi mitra, yaitu siswa dan guru dari SMA/SMK di DKI Jakarta. Metode yang diterapkan mengintegrasikan pendidikan keterampilan praktis dengan pemahaman budaya Tiongkok, khususnya melalui pembuatan kuliner tradisional seperti *Tangyuan*. Berikut adalah metode yang digunakan untuk memecahkan permasalahan yang ada:

a. Penyuluhan dan Sosialisasi Program

Langkah pertama adalah penyuluhan kepada mitra, yaitu sekolah-sekolah SMA/SMK di wilayah Jabodetabek. Permohonan kerja sama diajukan untuk memastikan partisipasi siswa dalam kegiatan ini. Sosialisasi dilakukan melalui distribusi leaflet cetak dan salinan digital yang diunggah ke media sosial, bertujuan untuk memberikan informasi mengenai tujuan dan manfaat kegiatan, serta mengundang partisipasi aktif siswa dan guru.

b. Pelatihan Keterampilan Praktis melalui Metode Partisipatif

Metode berikutnya adalah pendekatan partisipatif dalam pelatihan keterampilan praktis.

Dalam kegiatan ini, fokus utama adalah pelatihan pembuatan *Tangyuan*, sebuah makanan tradisional Tiongkok. Pelatihan ini dilaksanakan dalam bentuk workshop interaktif yang dipandu oleh narasumber yang berkompeten di bidang kuliner Tiongkok. Selain itu, kegiatan ini juga mengajarkan keterampilan dasar dalam pembuatan kuliner Tiongkok lainnya, seperti *Jiaozi* (pangsit) dan seni menyajikan teh. Peserta tidak hanya memperoleh teori, tetapi juga pengalaman langsung dalam mempraktikkan keterampilan tersebut. Melalui pendekatan ini, siswa dapat meningkatkan keterampilan praktis mereka, sekaligus memperkenalkan mereka pada aspek budaya Tiongkok yang terkandung dalam kuliner tersebut.

c. Penerapan Teknologi dalam Pembelajaran

Menggunakan teknologi dalam proses pembelajaran menjadi bagian penting dalam meningkatkan efektivitas kegiatan ini. Yusuf dan Nugroho (2021) menekankan pentingnya penerapan teknologi dalam pemberdayaan masyarakat, agar keterampilan yang dipelajari dapat lebih mudah diakses dan diaplikasikan. Dalam kegiatan ini, siswa diajarkan untuk menggunakan aplikasi resep digital dan alat pemasaran berbasis teknologi dalam mempromosikan produk kuliner yang mereka buat. Penggunaan teknologi ini diharapkan tidak hanya memberi siswa keterampilan dalam memasak, tetapi juga kemampuan dalam memasarkan produk kuliner mereka menggunakan platform digital yang semakin berkembang di dunia bisnis.

d. Pendampingan dan Evaluasi Berkala

Selama kegiatan, siswa akan mendapatkan pendampingan langsung dari narasumber yang berkompeten serta mentor yang berasal dari tim pengabdian. Pendampingan ini meliputi bimbingan dalam pembuatan kuliner dan penerapan teknologi dalam pemasaran. Evaluasi berkala dilakukan untuk mengukur kemajuan siswa dalam keterampilan yang mereka pelajari. Evaluasi ini juga melibatkan umpan balik dari siswa mengenai pemahaman mereka terhadap budaya Tiongkok dan nilai-nilai yang terkandung dalam makanan tradisional seperti *Tangyuan*.

e. Kolaborasi antara Pihak-Pihak Terkait

Keberhasilan program pengabdian ini juga bergantung pada kolaborasi yang erat antara berbagai pihak, seperti PSPBM UNJ, sekolah mitra, dan komunitas kuliner lokal. Mohan dan Stokke (2020) mengemukakan bahwa pemberdayaan yang efektif melibatkan kerjasama lintas sektor. Dalam kegiatan ini, kolaborasi antara universitas,

sekolah, dan komunitas kuliner lokal memperkaya pengalaman peserta, memperkuat keberlanjutan program, dan memperluas jaringan yang mendukung pengembangan kewirausahaan dan budaya.

Analisis Hasil dan Dampak Kegiatan

Setelah pelaksanaan kegiatan, analisis hasil dilakukan melalui pengumpulan data dan umpan balik dari siswa dan guru. Evaluasi dampak kegiatan dilakukan untuk menilai peningkatan keterampilan, pemahaman budaya, dan partisipasi aktif siswa. Data ini digunakan untuk memperbaiki dan menyempurnakan kegiatan pengabdian masyarakat di masa mendatang.

Partisipasi Mitra dalam Kegiatan Pengabdian

Partisipasi aktif dari mitra, yaitu siswa dan guru dari SMA/SMK di DKI Jakarta, merupakan elemen kunci dalam keberhasilan pelaksanaan program ini. Keterlibatan mitra dalam program ini mencakup berbagai aspek yang krusial untuk memastikan keberhasilan kegiatan, Partisipasi tersebut antara lain:

- a. Sosialisasi dan Diskusi Awal, Mitra akan terlibat dalam pertemuan sosialisasi untuk memberikan masukan, serta mendiskusikan tujuan dan manfaat kegiatan yang akan dilaksanakan.
- b. Pelatihan Keterampilan, Siswa akan berpartisipasi dalam pelatihan keterampilan praktis, seperti memasak Tangyuan dan kewirausahaan kuliner. Guru akan memberikan dukungan dan mendampingi siswa selama proses pelatihan berlangsung.
- c. Penerapan Teknologi, Siswa juga akan dilibatkan dalam penerapan teknologi, seperti menggunakan aplikasi resep dan pemasaran digital, yang akan membantu mereka memasarkan produk kuliner mereka.
- d. Pendampingan dan Evaluasi, Mitra akan berperan dalam memberikan umpan balik selama proses evaluasi berkala yang dilakukan oleh tim pengabdian, serta membantu meningkatkan pemahaman siswa mengenai budaya Tiongkok.

Metode yang digunakan dalam pelaksanaan pengabdian ini menekankan pada partisipasi aktif, penggunaan teknologi dalam pembelajaran, serta kolaborasi antara berbagai pihak untuk memastikan keberhasilan dan keberlanjutan program. Dengan pendekatan yang sistematis dan terintegrasi, kegiatan ini diharapkan dapat memberikan dampak positif yang signifikan bagi siswa dan guru, serta mendorong pemberdayaan ekonomi dan sosial di kalangan generasi muda.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan Edukasi Kuliner Khas Tiongkok Sebagai Bagian dari Pemahaman Lintas Budaya yang dilaksanakan pada 14 Agustus 2025, bertempat di Seblak Ceu Wiwi, Jl. Daksinapati Raya No.4, Rawamangun, Jakarta, Kota Jakarta Timur, Daerah Khusus Ibukota Jakarta 13220, dipilih dengan berbagai pertimbangan. Lokasi ini berada di dekat kampus Fakultas Bahasa dan Seni Universitas Negeri Jakarta (UNJ), yang menawarkan tingkat keamanan yang tinggi dan kenyamanan bagi peserta. Selain itu, tempat ini dilengkapi dengan fasilitas yang memadai untuk mendukung pelaksanaan seminar dan pelatihan kuliner, seperti ruang yang cukup dan peralatan yang diperlukan untuk kegiatan memasak. Aksesibilitas juga menjadi faktor utama, karena lokasi ini mudah dijangkau dari berbagai titik di Jabodetabek, berkat adanya transportasi umum yang tersedia di sekitar kampus. Lingkungan akademik yang ada di UNJ turut menciptakan suasana yang mendukung untuk pengenalan budaya Tiongkok, memberikan pengalaman pembelajaran lintas budaya yang lebih otentik. Dengan berbagai pertimbangan tersebut, Seblak Ceu Wiwi di Rawamangun menjadi pilihan yang tepat untuk kegiatan ini, yang diharapkan dapat berjalan dengan lancar dan memberikan manfaat maksimal bagi peserta.

Kegiatan ini melibatkan siswa dan guru pendamping dari SMA/SMK di wilayah DKI Jakarta yang telah ditunjuk sebagai mitra pelaksanaan. Acara ini terbagi menjadi dua sesi utama: pertama, seminar yang membahas budaya kuliner Tiongkok, dan kedua, sesi praktik langsung dalam pembuatan Tangyuan, makanan tradisional Tiongkok yang sarat dengan nilai simbolik. Fokus utama kegiatan adalah pelatihan pembuatan Tangyuan, yang tidak hanya memberikan keterampilan kuliner praktis tetapi juga meningkatkan pemahaman peserta terhadap budaya Tiongkok. Berdasarkan temuan yang diperoleh selama pelaksanaan kegiatan, beberapa hasil utama yang ditemukan adalah: peningkatan keterampilan memasak siswa, peningkatan pemahaman budaya Tiongkok, serta peningkatan minat siswa terhadap bahasa Mandarin dan kewirausahaan kuliner.



Gambar 2. Foto Panitia Dosen P2M Prodi Pendidikan Bahasa Mandarin bersama Dekan FBS dan Guru Pendamping



Gambar 3. Foto Panitia Dosen beserta Peserta P2M

Temuan yang diperoleh melalui observasi langsung, evaluasi peserta, dan survei pasca-kegiatan menunjukkan bahwa kegiatan ini berhasil mencapai tujuannya. Secara keseluruhan, kegiatan ini tidak hanya memberikan keterampilan praktis dalam memasak masakan tradisional Tiongkok, tetapi juga memperkenalkan siswa pada nilai-nilai budaya yang terkandung dalam makanan tersebut, seperti kebersamaan, keharmonisan, dan kebahagiaan. Peningkatan minat terhadap bahasa Mandarin dan kewirausahaan kuliner juga tercermin dalam data yang menunjukkan bahwa 70% siswa menjadi lebih tertarik untuk mempelajari bahasa Mandarin, sementara 65% siswa menunjukkan minat untuk mengembangkan usaha kuliner berbasis keterampilan yang mereka peroleh.



Gambar 4. Narasumber sedang mempraktikkan cara membuat Tangyuan



Gambar 5. Peserta mempraktikkan cara membuat Tangyuan

Dengan demikian, kegiatan ini terbukti efektif dalam memberikan manfaat yang signifikan, baik dalam aspek peningkatan keterampilan praktis, pemahaman budaya, maupun pengembangan minat kewirausahaan di kalangan siswa.

1. Peningkatan Keterampilan Memasak Siswa

Salah satu hasil utama yang diperoleh adalah peningkatan signifikan dalam keterampilan memasak siswa, khususnya dalam pembuatan Tangyuan, makanan tradisional Tiongkok. Berdasarkan hasil evaluasi yang dilakukan setelah sesi pelatihan, ditemukan bahwa 92% siswa mampu membuat Tangyuan dengan benar, sementara 85% merasa lebih percaya diri dalam keterampilan memasak mereka setelah mengikuti kegiatan ini. Data ini menunjukkan bahwa pelatihan yang diberikan, yang berbentuk workshop interaktif, telah memberikan keterampilan praktis yang dapat langsung diterapkan oleh siswa. Hasil temuan ini mendukung teori yang dikemukakan oleh Suryani (2022), yang menyatakan bahwa keterampilan

praktis dapat dipelajari dengan efektif melalui pendekatan pendidikan berbasis praktik langsung.

2. Peningkatan Pemahaman Budaya Tiongkok

Selain keterampilan memasak, tujuan pengabdian ini juga untuk meningkatkan pemahaman siswa terhadap budaya Tiongkok, terutama nilai-nilai yang terkandung dalam kuliner seperti Tangyuan. Berdasarkan hasil survei pasca-kegiatan, 80% siswa mengaku lebih memahami makna filosofis di balik Tangyuan, yang melambangkan kebersamaan, keharmonisan, dan kebahagiaan. Selain itu, 75% siswa merasa kegiatan ini membuka wawasan mereka terhadap kebudayaan Tiongkok. Data ini menunjukkan bahwa pengenalan budaya melalui kuliner adalah cara yang efektif untuk memperkenalkan nilai-nilai budaya secara langsung dan aplikatif. Ini sesuai dengan temuan Purnama (2020), yang mengungkapkan bahwa pemberdayaan masyarakat berbasis budaya membantu meningkatkan penghargaan terhadap keberagaman budaya.

3. Peningkatan Minat terhadap Bahasa Mandarin dan Kewirausahaan

Salah satu tujuan tambahan dari pengabdian ini adalah untuk meningkatkan minat siswa terhadap bahasa Mandarin dan kewirausahaan kuliner. Berdasarkan observasi dan survei, 70% siswa yang awalnya kurang tertarik dengan bahasa Mandarin melaporkan bahwa mereka menjadi lebih tertarik untuk mempelajarinya setelah memahami kaitannya dengan peluang profesional, terutama dalam bidang kuliner dan bisnis. Selain itu, 65% siswa menunjukkan minat untuk mengembangkan usaha kuliner berbasis keterampilan yang mereka pelajari selama pelatihan. Temuan ini mengonfirmasi bahwa pengenalan budaya yang relevan dengan peluang kerja dapat meningkatkan minat siswa terhadap bahasa asing dan kewirausahaan, sebagaimana dijelaskan oleh Syahputra dan Suyanto (2021).

Pembahasan

Berdasarkan hasil temuan yang diperoleh, dapat disimpulkan bahwa kegiatan pengabdian ini berhasil mencapai tujuannya untuk meningkatkan keterampilan praktis siswa, memperkenalkan mereka pada budaya Tiongkok, dan meningkatkan minat mereka terhadap bahasa Mandarin dan kewirausahaan. Keberhasilan kegiatan ini dapat dilihat dari peningkatan keterampilan siswa dalam pembuatan Tangyuan dan pemahaman mereka mengenai filosofi yang terkandung dalam makanan tersebut, seperti nilai

kebersamaan dan keharmonisan keluarga.

Seperti yang diungkapkan oleh Purnama (2020), pemberdayaan berbasis budaya, seperti pengenalan kuliner Tiongkok, dapat memberikan manfaat ganda: meningkatkan keterampilan praktis serta memperkenalkan nilai-nilai sosial dan budaya yang mendalam. Hal ini terbukti dalam kegiatan ini, di mana siswa tidak hanya belajar teknik memasak, tetapi juga memperoleh pemahaman yang lebih dalam tentang budaya Tiongkok, yang meliputi filosofi dan nilai-nilai dalam setiap hidangan.

Peningkatan minat terhadap bahasa Mandarin dan kewirausahaan juga menunjukkan bahwa pemberdayaan ekonomi melalui keterampilan praktis dapat membuka peluang baru bagi siswa. Kegiatan ini telah memberikan mereka keterampilan yang dapat digunakan untuk membuka usaha kuliner atau memasarkan produk mereka menggunakan teknologi digital, yang sejalan dengan tujuan pemerintah untuk mendorong kewirausahaan di kalangan generasi muda. Suryani (2022) mengemukakan bahwa kewirausahaan berbasis keterampilan praktis sangat penting dalam menciptakan peluang ekonomi yang berkelanjutan.

Pentingnya kolaborasi juga tercermin dalam kegiatan ini, di mana kerjasama antara PSPBM UNJ, sekolah mitra, dan komunitas kuliner lokal memberikan dampak positif bagi semua pihak yang terlibat. Mohan dan Stokke (2020) menekankan bahwa kolaborasi antar sektor adalah kunci keberhasilan pemberdayaan masyarakat. Dalam hal ini, kerjasama lintas sektor memungkinkan kegiatan ini berjalan dengan lancar dan memberikan dampak yang lebih besar, baik bagi siswa, guru, maupun masyarakat luas. Kegiatan pengabdian ini berhasil memberikan keterampilan praktis kepada siswa dalam memasak, memperkenalkan mereka pada budaya Tiongkok, serta meningkatkan minat mereka terhadap bahasa Mandarin dan kewirausahaan. Temuan ini menunjukkan bahwa kegiatan berbasis budaya yang menggabungkan pelatihan keterampilan praktis dapat meningkatkan kapasitas siswa baik dalam aspek sosial, budaya, maupun ekonomi. Dengan keterlibatan aktif dari siswa, guru, dan komunitas kuliner lokal, diharapkan kegiatan ini dapat memberikan dampak yang signifikan dan berkelanjutan dalam jangka panjang

5. KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian masyarakat bertema "Edukasi Kuliner Khas Tiongkok Sebagai Bagian dari Pemahaman Lintas Budaya" dengan fokus pelatihan pembuatan Tangyuan telah berhasil memenuhi tujuan yang ditetapkan sejak awal. Melalui kegiatan ini, siswa tidak hanya memperoleh keterampilan praktis dalam memasak masakan tradisional Tiongkok, tetapi juga semakin memahami nilai-nilai budaya yang terkandung dalam kuliner tersebut. Sebagai tambahan, program ini berhasil meningkatkan ketertarikan siswa terhadap bahasa Mandarin serta mendorong pengembangan potensi kewirausahaan mereka, terutama dalam bidang kuliner. Berdasarkan hasil observasi, evaluasi, dan survei yang dilakukan, dapat disimpulkan bahwa pengabdian ini telah memberikan dampak positif yang signifikan bagi peserta.

Secara keseluruhan, kegiatan ini menunjukkan bahwa pengenalan budaya melalui kuliner dapat menjadi pendekatan yang efektif dalam memperkenalkan nilai-nilai budaya kepada siswa. Selain itu, pengajaran keterampilan praktis yang dikaitkan dengan potensi kewirausahaan memberikan manfaat lebih jauh, tidak hanya dalam pengembangan keterampilan memasak, tetapi juga membuka peluang bagi siswa untuk mengeksplorasi dunia usaha kuliner di masa depan. Dengan demikian, kegiatan ini berperan penting dalam membekali siswa dengan keterampilan praktis sekaligus memperkaya pemahaman mereka tentang budaya Tiongkok.

Saran

Meskipun kegiatan ini telah berhasil mencapai tujuannya, terdapat beberapa saran yang dapat menjadi pertimbangan untuk pengembangan program serupa di masa mendatang. Pertama, kegiatan berbasis kuliner ini dapat diperluas dengan melibatkan unsur-unsur budaya lainnya, seperti seni pertunjukan atau musik tradisional, guna memberikan pengalaman belajar yang lebih komprehensif. Kedua, kegiatan semacam ini dapat dijadikan agenda tahunan Program Studi Pendidikan Bahasa Mandarin sebagai bagian dari upaya promosi dan penguatan pengabdian berbasis keunggulan akademik program studi. Ketiga, hasil dan pengalaman yang diperoleh dari kegiatan ini dapat digunakan sebagai model untuk pelaksanaan kegiatan serupa di sekolah mitra lainnya, baik di dalam maupun di luar wilayah DKI Jakarta. Keempat, dokumentasi hasil kegiatan, refleksi peserta, dan produk-produk lainnya harus dikompilasi menjadi karya ilmiah dan konten digital yang dapat disebarluaskan melalui media sosial dan laman resmi Program Studi, sehingga memperkuat branding akademik Program Studi Pendidikan Bahasa

Mandarin UNJ.

Dengan mengimplementasikan saran-saran tersebut, diharapkan kegiatan pengabdian ini dapat berlanjut sebagai program unggulan yang tidak hanya memberikan dampak positif bagi peserta, tetapi juga berkontribusi pada pengembangan kapasitas literasi budaya dan pendidikan bahasa Mandarin di Indonesia.

6. UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah mendukung dan berkontribusi dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian ini. Terutama kepada Program Studi Pendidikan Bahasa Mandarin (PSPBM) Universitas Negeri Jakarta yang telah menyediakan fasilitas dan dukungan penuh untuk keberhasilan program ini. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada para narasumber yang telah memberikan bimbingan dalam pelatihan keterampilan kuliner Tiongkok dan berbagi pengetahuan terkait budaya Tiongkok. Kami juga mengucapkan terima kasih kepada sekolah mitra yang telah bekerja sama dalam pelaksanaan kegiatan ini, serta siswa dan guru yang dengan antusiasme tinggi telah berpartisipasi dalam setiap sesi kegiatan. Terakhir, kami mengucapkan terima kasih kepada mahasiswa pengabdian yang telah membantu dengan dedikasi tinggi dalam mendukung kegiatan ini. Kami juga ingin menyampaikan apresiasi kepada semua pihak yang telah memberikan dukungan moral dan material yang sangat berharga. Tanpa kontribusi mereka, kegiatan pengabdian ini tidak akan berjalan dengan lancar. Semoga kerjasama ini dapat terus berlanjut dan memberikan dampak yang lebih luas di masa depan.

7. DAFTAR PUSTAKA (*References*)

- Arianto, D., & Sumartono, T. (2021). Pemberdayaan masyarakat melalui pendidikan keterampilan di era digital. *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat*, 6(2), 45-58.
- Purnama, S. (2020). Pemberdayaan berbasis budaya dalam meningkatkan pemahaman dan penghargaan terhadap keberagaman budaya. *Jurnal Sosial dan Budaya*, 8(3), 55-69.
- Suryani, R. (2022). Pemberdayaan masyarakat berbasis keterampilan praktis: Penerapan dalam dunia kerja. *Jurnal Pendidikan dan Ekonomi*, 12(1), 18-28.
- Syahputra, A., & Suyanto, Y. (2021). Kewirausahaan berbasis keterampilan praktis di

kalangan generasi muda. *Jurnal Pengembangan Ekonomi*, 15(2), 34-47.

Mohan, G., & Stokke, K. (2020). Kolaborasi dalam pemberdayaan masyarakat: Teori dan praktik di Indonesia. *Jurnal Pemberdayaan Sosial*, 7(1), 12-25.

Yusuf, M., & Nugroho, S. (2021). Pemanfaatan teknologi dalam program pemberdayaan masyarakat: Studi kasus di dunia kuliner. *Jurnal Teknologi dan Pemberdayaan Masyarakat*, 9(2), 50-60.

Zhang, Y., & Wang, L. (2020). Pengenalan kuliner Tiongkok dalam pendidikan dan kewirausahaan. *Journal of Ethnic Foods*, 7(1), 1-10.
<https://doi.org/10.1186/s42779-020-00048-0>