

Pelatihan Pembuatan Buket Bumbu Masak Di Desa Tamanharjo Singosari

Ifonsius Tade¹, Eva Meisa Yuniar², Yuliana Nimul³, Mochamad Fariz Irianto⁴

^{1,2,3,4} Universitas PGRI Kanjuruhan Malang, Indonesia

Corresponding Author

Nama Penulis: Ifonsius Tade

E-mail: ifonsiustade@gmail.com

Abstrak

Pelatihan bucket bumbu masak ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan peserta dalam membuat dan mengelola bucket bumbu masak baik untuk keperluan pribadi maupun sebagai peluang usaha. Peserta yang menjadi sasaran adalah ibu rumah tangga, pelaku UMKM, dan siapa saja yang tertarik dalam bidang kuliner dan penyimpanan bumbu dapur. Dalam proses pembuatan bucket bumbu, peserta akan diajarkan tentang desain bucket yang fungsional dan menarik, teknik menyusun bumbu agar efisien dan estetis, serta cara menyimpan bumbu agar tetap segar dan aman dari kontaminasi. Aspek ekonomi dan keuangan juga dibahas, termasuk analisis biaya produksi, penentuan harga jual, dan analisis peluang pasar untuk mencapai target pasar. Pelatihan ini tidak hanya teori, tetapi juga praktik langsung. Peserta akan diberi kesempatan untuk langsung mempraktikkan pembuatan bucket bumbu masak dan mengikuti sesi tanya jawab serta diskusi untuk mengatasi tantangan yang dihadapi selama praktik.

Kata kunci – Buket, Bumbu Masak, Pelatihan

Abstract

This seasoning bucket training aims to improve participants' skills in making and managing seasoning buckets both for personal use and as a business opportunity. Targeted participants are housewives, MSME players, and anyone interested in the culinary field and seasoning storage. In the process of making spice buckets, participants will be taught about functional and attractive bucket designs, techniques for arranging spices to be efficient and aesthetically pleasing, and how to store spices to keep them fresh and safe from contamination. Economic and financial aspects are also discussed, including analysis of production costs, determination of selling prices, and analysis of market opportunities to reach the target market. This training is not only theoretical, but also hands-on. Participants will be given the opportunity to directly practice making seasoning buckets and participate in question-and-answer sessions and discussions to overcome challenges faced during practice.

Keywords - Bouquet, Cooking Seasoning, Training

PENDAHULUAN

Tamanharjo adalah salah satu desa yang berada di wilayah Kecamatan Singosari, Kabupaten Malang, Provinsi Jawa Timur. Mayoritas masyarakat Desa Tamanharjo beragama Kristen (Katolik dan Protestan), Islam dan Hindu. Desa Tamanharjo memiliki salah satu potensi Sumber Daya, yakni lebih kepada potensi sumber daya tanah, karena tingkat kepadatan penduduk cukup tinggi dan sebagian besar berupa daratan sehingga pemanfaatan dan pengembangan sumber daya tanah yang dapat dikelola dengan baik. Potensi sumber daya tanah di Desa Tamanharjo pada umumnya digunakan sebagai lahan pertanian (jagung, padi dan tebu), bangunan industri/pabrik, sekolah dan lahan khusus untuk wilayah angkatan udara RI. Sehingga mayoritas penduduknya adalah petani, buruh pabrik, wirausahawan, AU dan guru.

Berdasarkan hasil observasi kelompok kami ditemukan beberapa potensi Desa Tamanharjo yang di antaranya adalah ingkat antusias masyarakat yang tinggi untuk menyambut HUT RI untuk di wilayah Desa Tamanharjo. Namun di sisi lain kami juga menemukan beberapa permasalahan, seperti kurangnya tenaga untuk memenuhi rasa antusias masyarakat yang tinggi.

Dalam merancang pelatihan untuk membuat bucket bumbu dapur, beberapa latar belakang masalah yang perlu diperhatikan yaitu banyak orang, terutama di pedesaan atau daerah tertentu, mungkin kurang memiliki pengetahuan tentang cara mengelola, menyimpan, dan memanfaatkan bumbu masak secara efektif. Hal ini termasuk cara menyusun bumbu dalam bentuk bucket yang praktis dan estetik. Tidak semua bumbu masak mudah didapatkan di semua daerah. Pelatihan perlu mempertimbangkan ketersediaan bahan baku di tempat peserta, serta solusi alternatif jika bahan yang diperlukan sulit ditemukan. Membuat bucket bumbu masak bisa menjadi peluang usaha yang menjanjikan. Namun, perlu dipertimbangkan bagaimana menciptakan produk yang memiliki nilai jual tinggi, efisien dari segi biaya produksi, dan menarik bagi konsumen. Selain aspek produksi, peserta pelatihan juga perlu dibekali dengan strategi pemasaran yang efektif. Ini meliputi branding, penggunaan media sosial, dan cara menjangkau pasar potensial.

Dengan memahami latar belakang masalah ini, pelatihan dapat dirancang sedemikian rupa agar efektif dalam meningkatkan keterampilan peserta dan membantu mereka mengatasi tantangan yang mungkin dihadapi dalam membuat dan memasarkan bucket bumbu dapur.

METODE

Pelatihan pembuatan bucket bumbu masak dimulai pukul 8.30 diawali dengan do'a bersama ibu-ibu PKK dilanjutkan dengan susunan acara yaitu : sambutan dari perwakilan ibu PKK kemudian dilanjutkan sambutan dari Kordes. Masuk kegiatan inti ibu-ibu PKK dibagi perkelompok, kemudian pembagian bumbu masak dan alat-alat yang diperlukan, penayangan slide power point dan menjelaskan mengenai alat yang diperlukan untuk pembuatan bucket dan bahan-bahan yang dibutuhkan untuk pembuatan bucket, kemudian memberikan contoh pembuatan bucket kepada ibu-ibu PKK, mengarahkan dan membantu ibu-ibu PKK dalam proses pembuatan bucket pertahap. Kegiatan ini ditutup dengan sesi foto dan do'a.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelatihan bucket bumbu masak ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan peserta dalam membuat dan mengelola bucket bumbu masak baik untuk keperluan pribadi maupun sebagai peluang usaha. Peserta yang menjadi sasaran adalah ibu rumah tangga, pelaku UMKM, dan siapa saja yang tertarik dalam bidang kuliner dan penyimpanan bumbu dapur. Pelatihan ini dimulai dengan

This work is licensed under Creative Commons Attribution License 4.0 CC-BY International license

pengenalan berbagai jenis bumbu dapur, baik rempah-rempah, bumbu kering, maupun bumbu basah, serta penjelasan mengenai fungsi dan manfaat masing-masing bumbu dalam masakan dan kesehatan.

Selanjutnya, pelatihan akan membahas tentang ketersediaan dan pengadaan bahan. Peserta akan diberikan informasi mengenai cara mendapatkan bahan baku dengan harga yang terjangkau dan tips memilih bahan baku berkualitas untuk memastikan produk akhir yang baik. Dalam proses pembuatan bucket bumbu, peserta akan diajarkan tentang desain bucket yang fungsional dan menarik, teknik menyusun bumbu agar efisien dan estetis, serta cara menyimpan bumbu agar tetap segar dan aman dari kontaminasi.

Aspek higienitas dan keamanan pangan juga menjadi fokus dalam pelatihan ini. Peserta akan diajarkan tentang standar kebersihan yang harus dijaga selama proses pembuatan dan tips untuk memastikan bumbu masak tidak terkontaminasi dan aman untuk dikonsumsi. Selain itu, kreativitas dan inovasi dalam desain juga dibahas, meliputi teknik menghias dan mengemas bucket bumbu agar lebih menarik, serta ide-ide kreatif untuk variasi produk seperti bucket bumbu khusus untuk masakan tertentu.

Pemasaran dan branding produk juga menjadi bagian penting dalam pelatihan ini. Peserta akan mempelajari strategi pemasaran yang efektif melalui berbagai saluran, baik online maupun offline, serta cara membangun merek yang kuat dan menarik bagi konsumen. Aspek ekonomi dan keuangan juga dibahas, termasuk analisis biaya produksi, penentuan harga jual, dan analisis peluang pasar untuk mencapai target pasar.

Pelatihan ini tidak hanya teori, tetapi juga praktik langsung. Peserta akan diberi kesempatan untuk langsung mempraktikkan pembuatan bucket bumbu masak mengikuti sesi tanya jawab serta diskusi untuk mengatasi tantangan yang dihadapi selama praktik. Penutup pelatihan akan diisi dengan review kembali poin-poin penting, evaluasi keterampilan dan pemahaman peserta, serta mendapatkan feedback dari peserta untuk perbaikan pelatihan di masa mendatang. Dengan pembahasan yang menyeluruh dan praktis ini, diharapkan peserta dapat meningkatkan kemampuan mereka dalam membuat bucket bumbu masak serta memiliki pemahaman yang lebih baik tentang aspek pemasaran dan pengelolaan produk.



Gambar 1.
Kegiatan Pembuatan Buket Bumbu Masak

KESIMPULAN

Pelatihan bucket bumbu masak ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan peserta dalam membuat dan mengelola bucket bumbu masak baik untuk keperluan pribadi maupun sebagai peluang usaha. Peserta yang menjadi sasaran adalah ibu rumah tangga, pelaku UMKM, dan siapa saja yang tertarik dalam bidang kuliner dan penyimpanan bumbu dapur. Dalam proses pembuatan bucket bumbu, peserta akan diajarkan tentang desain bucket yang fungsional dan menarik, teknik menyusun bumbu agar efisien dan estetik, serta cara menyimpan bumbu agar tetap segar dan aman dari kontaminasi. Aspek ekonomi dan keuangan juga dibahas, termasuk analisis biaya produksi, penentuan harga jual, dan analisis peluang pasar untuk mencapai target pasar. Pelatihan ini tidak hanya teori, tetapi juga praktik langsung. Peserta akan diberi kesempatan untuk langsung mempraktikkan pembuatan bucket bumbu masak dan mengikuti sesi tanya jawab serta diskusi untuk mengatasi tantangan yang dihadapi selama praktik.

DAFTAR PUSTAKA

- Rahayu, S. A. P., Zaqiyaturrohmaniah, A., Amelia, S., Sari, D. R., & Lestari, F. A. (2023). Pelatihan Keterampilan Pembuatan Kreasi Buket sebagai Upaya Menumbuhkan Jiwa Kewirausahaan
- Siregar, T. M., Soedirga, L., Sinaga, W., & Halim, Y. (2020). Pelatihan Pembuatan Pasta Bumbu Dapur di Forum Kelompok Wanita Tani Sekar Arum Tangerang Selatan. *Prosiding Konferensi Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat dan Corporate Social Responsibility (PKM-CSR)*, 3, 1-199. Ibu-Ibu PKK Desa Kebojongan. *Jurnal Bina Desa*, 5(3), 428-434.
- Sofia, H. M., & Muchlis, I. (2023). Upaya Peningkatan Ketahanan Ekonomi Keluarga Desa Wagir Kidul dalam Pelatihan Buket. *Social Science Academic*, 311-324.
- Suja, I. W., & Sudria, I. B. N. (2019). Pelatihan Pembuatan Masakan Vegetarian Khas Bali. *Widya Laksana*, 8(1), 6-12.
- Yuliantoro, N., Yap, C., & Gunawan, C. A. (2022). Pelatihan pembuatan seitan masak woku dan sambal matah secara online pada binaan SML UMKM centre rumah pintar serpong. *Jurnal Abdimas BSI: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(2), 304-314.