

BAB I

PENDAHULUAN

Kebutuhan makanan setiap individu berbeda-beda tergantung pada kebutuhan yang diinginkan. Masyarakat sekarang ini cenderung menginginkan olahan makanan yang praktis, lezat, dan mudah untuk dikonsumsi kapan saja sehingga permintaan makanan olahan terus mengalami permintaan yang meningkat. Salah satu bentuk pengelolaan pada produksi makanan yang cukup digemari oleh masyarakat Indonesia adalah abon. Abon biasanya terdiri dari olahan daging sapi, ayam, atau ikan. Produk olahan abon ini dapat dinikmati oleh semua kalangan, baik dari anak-anak sampai orang tua. Menurut Ade Kusnadi (2012), abon adalah produk olahan yang memiliki daya simpan yang tahan lama, siapa saja dapat mengolah abon dan tidak membutuhkan modal yang besar, serta bahan yang mudah didapatkan. Pembuatan abon nabati memerlukan keterampilan tangan saat proses meremah sehingga menciptakan tekstur abon yang baik (Sigit & Rifan, 2018, hal. 222).

Namun dilihat dari keberadaan abon hewani yang tidak dapat dikonsumsi oleh seluruh masyarakat, salah satu alternatif agar abon dapat dikonsumsi oleh konsumen secara lebih luas yaitu dengan mensubstitusi daging hewani dengan bahan nabati. Hal ini juga bertujuan untuk mengurangi biaya produksi sehingga abon dapat dikonsumsi oleh semua kalangan masyarakat (Saleh, 2019, hal. 2). Maka muncullah ide untuk memproduksi abon menggunakan salah satu bahan dasar nabati yaitu nangka muda. Pemilihan Nangka muda sebagai substitusi abon hewani karena tekstur Nangka muda yang berserat mirip seperti daging hewani

serta rasanya yang tidak kalah lezat serta Nangka muda merupakan sayuran yang mudah ditemui di Indonesia dan harganya yang terjangkau. Melalui diadakannya Pengabdian kepada Masyarakat pemanfaatan nangka muda sebagai bahan dasar abon nabati, ingin menyebarkan bahwa ada alternatif abon nabati untuk masyarakat yang tidak dapat mengkonsumsi abon hewani dan mengedukasi masyarakat bahwa bahan dasar nabati dapat diolah menjadi olahan yang enak dan praktis.

Nangka menjadi salah satu tanaman yang banyak sekali ditemukan dan ditanam hampir di seluruh Indonesia yang daging buahnya banyak dimanfaatkan masyarakat. Nangka adalah jenis tanaman pohon yang sejenis dengan keluwih, sukun, dan cempedak. Jenis buah nangka digolongkan menjadi dua, yaitu nangka kecil dan besar. tinggi pohon buah nangka besar dapat mencapai 25-30 m dan diameter batang 80 cm dan berumur 5-10 tahun. Sedangkan tinggi buah pohon nangka kecil mencapai 6-9 m, diameter batang mencapai 15-25 cm dan umur mulai berbuah sekitar 18-24 bulan. (Fuadi & Julia, 2018, hal. 4) Produksi buah nangka cukup beragam, ada yang bisa menghasilkan 60 buah per pohon per tahun. (Tofan et al., 2019, hal. 687) berikut jenis-jenis buah nangka yang dapat diolah menjadi abon nangka muda:

a. Nangka Biasa

Nangka biasa memiliki buah berwarna kuning dan mempunyai aroma yang pekat. Umur tanaman nangka ini dapat mencapai 40 tahun dan tetap menghasilkan buah nangka yang lebat dan besar antara 40-50 kg. Pohon buah nangka ini memiliki tinggi 20-25 m dan diameter batang dewasa 80 cm.

b. Nangka Dulang

Nangka dulang memiliki buah yang tebal, besar dan rasanya manis namun daging buahnya kering karena kandungan air di dalam buah ini sedikit. Dami (serabut) dari nangka dulang ini memiliki rasa yang manis sehingga dapat dikonsumsi.

c. Nangka Kandel

Nangka kandel memiliki daging buah yang tebal dibandingkan dengan jenis nangka lain, rata-rata 0,06-0,75 cm. rasa dari buah nangka kandel manis dan renyah serta berwarna kuning cerah. Panjang daging buah nangka kandel 10 cm dan lebar 4,5 cm.(Dewi, 2019, hal. 38)

Pengabdian kepada Masyarakat ini, dilakukan secara daring bersama mitra SMK Santa Maria, Gambir Jakarta Pusat dengan adanya himbauan pemerintah yaitu untuk tidak menyelenggarakan kegiatan yang melibatkan lebih dari 20 orang dalam satu tempat diakibatkan karena pandemik COVID-19 yang masih berlangsung. Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat secara daring ini juga telah disetujui oleh Kepala Sekolah SMK Santa Maria yaitu Ibu Margareta Wahyu Dwi Utari, S.Pd. Pemilihan Sekolah Menengah Kejuruan Santa Maria, Gambir Jakarta Pusat sebagai mitra PkM dikarenakan SMK Santa Maria memiliki program keahlian tata boga sehingga PkM ini dapat menambah pengetahuan siswa-siswi dibidang tata boga. Selain itu tim semakin yakin untuk melakukan PkM di SMK Santa Maria karena menurut data kuesioner menyatakan bahwa 92,3% siswa-siswi Kelas X Boga 3 belum pernah mengetahui bahwa nangka muda dapat diolah

menjadi abon nabati. Sehingga diharapkan melalui PkM pemanfaatan nangka muda sebagai bahan dasar abon nabati ini siswa-siswi mendapatkan ilmu dan keterampilan baru yang berhubungan dengan kejuruan mereka yaitu keahlian tata boga. Sekolah Santa Maria ini berlokasi di Jl. Insinyur Haji Juanda No.29, RT.7/RW.3, Kelurahan Kebon Kelapa, Kecamatan Gambir, Kota Jakarta Pusat, 10120.

A. Analisis Situasi

Sekolah Menengah Kejuruan Santa Maria berlokasi di kecamatan Gambir, Jakarta pusat ini memiliki jumlah total siswa sebanyak 461 murid, yang terdiri dari 145 siswa laki-laki, dan 316 siswa perempuan, serta 45 Guru. Sekolah Menengah Kejuruan Santa Maria merupakan sekolah berbasis swasta, yang berada dibawah naungan Yayasan Pendidikan Nitya Bhakti. Sekolah ini juga memiliki beberapa program keahlian yaitu program keahlian tata boga, tata busana, Multimedia dan akomodasi Perhotelan. Sekolah berbasis swasta ini mempunyai fasilitas yang cukup lengkap untuk menunjang kegiatan belajar mengajar.

Sasaran Kegiatan PkM ini dilaksanakan di Sekolah Menengah Kejuruan Santa Maria karena memiliki hubungan dengan tersedianya program jurusan keahlian tata boga yang mempelajari keterampilan yang mendalam dari segi penyajian makanan, kualitas rasa, estetika, dan juga kebutuhan gizi dari berbagai hidangan makanan.

Berikut adalah foto situasi SMK Santa Maria:

GAMBAR 1

Tampak Depan Gedung Sekolah SMK Santa Maria



Sumber: (Sekolah Kita, n.d.)

GAMBAR 2

Situasi Ruang Praktik Program Tata Boga



Sumber: (Sekolah Kita, n.d.)

B. Permasalahan Mitra

Keberadaan Abon hewani pada umumnya sudah banyak dikenal oleh masyarakat sekarang ini, dan cukup digemari oleh seluruh kalangan masyarakat. Tetapi keberadaan abon nabati belum banyak diketahui oleh masyarakat secara luas. Salah satunya yaitu mitra kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat non-profit

SMK Santa Maria. Kelas X Boga 3 SMK Santa Maria menyatakan bahwa selama kelas tata boga mereka belum pernah membuat abon nabati khususnya Nangka muda. Hal ini juga dapat dilihat dengan data kuesioner yang telah disebarkan pelaksana kegiatan PkM yang menyatakan bahwa 92,3% siswa-siswi Kelas X Boga 3 belum pernah mengetahui bahwa nangka muda dapat diolah menjadi abon nabati. Sehingga SMK Santa Maria dengan senang hati dan bersemangat menerima pelaksanaan kegiatan PkM pelatihan pemanfaatan nangka muda sebagai bahan dasar abon nabati.

Karena situasi pandemi yang masih berlangsung, sehingga kegiatan PkM tidak bisa dilakukan secara tatap muka langsung dan dialihkan menggunakan daring menggunakan zoom untuk kenyamanan bersama dikarenakan situasi pandemi *COVID-19*. Pemilihan Sekolah Menengah Kejuruan Santa Maria sebagai mitra untuk melakukan PkM merupakan pilihan yang tepat karena sekolah ini memiliki teknologi yang memadai dari sisi sekolah maupun sisi siswa-siswi, sehingga peserta dapat lebih mudah mengikuti kegiatan yang diselenggarakan. Diharapkan kegiatan ini dapat memberikan edukasi, keterampilan, popularitas dan mengajarkan kreasi abon nabati kepada peserta kegiatan, sehingga dapat dijadikan referensi bagi siswa-siswi untuk melakukan praktek, dan dapat memberikan ide bisnis dari rumah.