

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Analisis Situasi

Berdasarkan Pasal 20 ayat (2) Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional, perguruan tinggi berkewajiban menyelenggarakan dan mengembangkan Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat selain melaksanakan pendidikan. Pengabdian kepada Masyarakat adalah kegiatan yang berorientasi pada pelayanan masyarakat dan penerapan ilmu pengetahuan, teknologi, dan seni terutama dalam menyelesaikan permasalahan masyarakat dan memajukan kesejahteraan bangsa (Direktorat Riset dan Pengabdian Masyarakat, 2018). Menurut (Hirschberg *et al.*, 2016) “sebuah bisnis industri harus memiliki kemampuan untuk beradaptasi dengan perubahan teknologi agar dapat beroperasi secara maksimal.” Bisnis industri makanan dapat dikatakan sebagai bisnis khusus yang selalu mengungungkan konsep menarik bagi para konsumen dengan beradaptasi pada setiap perubahan teknologi.

Perkembangan kuliner terus berkembang di Indonesia terutama pada bisnis *street food*. *Street food* yang ada di Indonesia ini sudah ada sejak dahulu kala. Hal ini terlihat dari banyak bermunculan makanan kaki lima di Indonesia. Pada saat ini, *street food* yang ada di Indonesia terus berkembang dan semakin bervariasi inovasinya, terutama bisnis Sate Taichan. Sate Taichan yang ada di

Indonesia ini mulai berkembang sejak tahun 2016 di Indonesia. Sate Taichan ini awal mulanya berada di daerah Senayan, tepatnya terletak di jl. Asia Afrika, Senayan, Jakarta Selatan.

Dengan melihat perkembangan *street food* sekarang ini, kami tertarik untuk melakukan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) dengan mengajarkan pengetahuan dasar mengenai salah satu produk *street food* kepada masyarakat sekitar yaitu, Sate Taichan. Sate Taichan adalah sebuah varian sate yang berisi daging ayam yang dibakar tanpa baluran bumbu kacang atau kecap seperti sate pada umumnya. Sate ini hanya disajikan dengan sambal dan perasan jeruk nipis, sementara daging untuk sate taichan berwarna putih polos dan hanya dibumbui garam, jeruk nipis, dan sedikit cabai. Sate ini mulai dijual padasore hingga malam hari, seperti sate-sate pada umumnya.

Sate Taichan ini, masih belum memiliki banyak variasi. Oleh karena itu, kami ingin menciptakan kreasi melalui sambal dari Sate Taichan, serta membagikan pengetahuan mengenai pembuatan Sate Taichan kepada masyarakat dalam bentuk Pengabdian kepada Masyarakat. Menurut Direktorat Riset dan Pengabdian Masyarakat Universitas Indonesia (2011), Pengabdian kepada masyarakat atau kegiatan pengabdian kepada masyarakat adalah kegiatan yang mencakup upaya peningkatan kualitas sumber daya manusia antara lain dalam hal perluasan wawasan, pengetahuan maupun peningkatan keterampilan yang dilakukan oleh civitas akademika sebagai perwujudan dharma bakti serta wujud kepedulian untuk berperan aktif meningkatkan

kesejahteraan dan memberdayakan masyarakat luas terlebih bagi masyarakat ekonomi lemah. Sehingga bermanfaat kepada masyarakat luas khususnya masyarakat yang berada di sekitar lokasi dilaksanakannya kegiatan PkM.

Kami melakukan kegiatan PkM di daerah Ciangsana, Kabupaten Bogor. Kami memilih melakukan kegiatan PkM disana karena, masyarakat daerah Ciangsana, Kabupaten Bogor masih banyak yang belum mengenal tentang Sate Taichan serta tujuan kami melakukan kegiatan PkM di daerah Ciangsana, Kabupaten Bogor agar para mitra PkM dapat mengolah Sate Taichan dan dapat di perjual belikan sehingga dapat membantu perekonomian. Metode yang digunakan dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat antarlain dengan menyampaikan informasi kepada peserta pelatihan, mengajarkan tentang proses pembuatan sate taichan serta melakukan sosialisasi COVID-19.

Metode pelatihan yang akan digunakan sebagai berikut :

1. Metode presentasi

Metode dimana para peserta pelatihan menjadi penerima pasif dari informasi-informasi yang diberikan. Metode yang digunakan adalah metode ceramah (lecture), yaitu menyampaikan informasi kepada peserta pelatihan. Materi informasi berisi pengenalan produk sate taichan, cara pembuatan Sate Taichan, serta cara memasarkannya. Selain itu, peserta pelatihan juga diberikan sosialisasi mengenai COVID-19.

2. Metode *hand-on*

Metode ini menggunakan teknik *training*, yaitu teknik dimana para peserta pelatihan terjun langsung dalam membuat Sate Taichan yang telah diajarkan dalam metode ceramah (lecture).

### 3. Metode kelompok

Metode ini dirancang untuk meningkatkan kerjasama dalam suatu tim. Tujuan metode pengelompokkan ini untuk mempermudah instruktur dalam mengajarkan proses produksi pembuatan Sate Taichan.

### 4. Metode demonstrasi

Kelompok kami memberikan contoh kepada peserta pelatihan dari proses awal hingga akhir pembuatan Sate Taichan. Terakhir adalah praktik pembuatan secara langsung oleh peserta yang dibimbing oleh tim PkM (Pengabdian kepada Masyarakat) dari Sekolah Tinggi Pariwisata Pelita Harapan. Oleh karena itu, Sekolah Tinggi Pariwisata Pelita Harapan (STPPH) berkeinginan untuk melaksanakan program kegiatan pengabdian kepada masyarakat luas dengan memberikan pelatihan mengenai pembuatan Sate Taichan, yaitu makanan kaki limayang berbahan dasar dari daging ayam.

## B. Permasalahan Mitra

Berdasarkan analisis situasi, beberapa hal yang dianggap penulis sebagai masalah yang harus ditangani adalah:

1. Kebiasaan masyarakat dalam mengonsumsi makanan-makanan instant atau cepat saji. Kurangnya kesadaran masyarakat akan pentingnya pemilihan makanan yang tepat.
2. Masyarakat yang belum mengenal Sate Taichan, serta manfaat dan kandungan nutrisi yang terdapat dalam Sate Taichan.
3. Kurangnya sumber informasi mengenai cara pengolahan daging ayam untuk dijadikan Sate Taichan maupun pengolahan daging ayam menjadi jenis makanan lainnya.
4. Dikarenakan oleh dampak dari penyakit COVID-19 yang masih ada hingga saat ini sehingga diperlukan adanya pengembangan dalam bentuk pembelajaran membuat Sate Taichan yang disalurkan melalui kegiatan PkM ini agar para peserta PkM mampu membuat makanan di rumah tanpa harus membeli makanan dari luar.