

BAB IV

HASIL DAN EVALUASI

A. Hasil

Pembuatan rancangan buku resep Aneka Kuliner Khas Jawa Tengah Bagian Utara dapat diselesaikan dengan tepat waktu selama 3 bulan dalam jangka waktu Oktober 2021 hingga Desember 2021. Pada proses pembuatan rancangan buku resep terdapat beberapa kendala seperti kesulitan mencari resep makanan daerah, menemukan bumbu dan rempah khas daerah, dan menentukan desain untuk buku resep. Kesulitan mencari resep antara lain karena penulis tidak *familiar* dengan rasa makanan tersebut dan tidak mudah ditemukan sehingga penulis harus membeli berbagai bumbu langsung dari daerah asalnya untuk mendapatkan cita rasa makanan yang autentik.

Dalam proses mencari panelis Uji Mutu Hedonik, penulis mendapatkan kesulitan dalam menemukan panelis yang memenuhi kriteria dan bersedia untuk menjadi panelis dalam Uji Mutu Hedonik. Pada akhirnya, penulis mendapatkan 3 panelis yang dapat dikategorikan sebagai panelis terbatas, yaitu Ibu Evi selaku Pemilik dari restoran Bumbu Pekalongan yang terletak di Gading Serpong, *Chef Yansen* selaku *Chef De Partie* di hotel JHL Solitaire, dan *Chef Achmad Koribun* sekali *Chef De Partie* di hotel Harris Puri Mansion. Setelah mendapatkan panelis, penulis juga kesulitan dalam mengatur waktu pelaksanaan Uji Mutu Hedonik karena kesibukan panelis. Setelah melakukan diskusi dengan ketiga panelis,

akhirnya diputuskan bahwa ketiga panelis dapat meluangkan waktunya pada tanggal 09 November 2021 untuk Uji Mutu Hedonik pertama dan tanggal 17 November 2021 untuk Uji Mutu Hedonik kedua.

Setelah melakukan Uji Mutu Hedonik dan melakukan penyesuaian resep sesuai dengan masukan dari ketiga panelis. Penulis menentukan 15 masakan Jawa Tengah bagian Utara yang terdiri dari daerah, Batang, Demak, Jepara, Kudus, Pati, Pekalongan, Semarang, dan Tegal. Selain itu, penulis juga melakukan diskusi terkait desain dan konsep buku resep dengan desainer. Tahap ini membutuhkan waktu kurang lebih 1 bulan sampai hasil desain selesai. Di dalam buku resep Aneka Kuliner Khas Jawa Tengah Bagian Utara, terdapat beberapa kategori, yaitu:

1. Kata Pengantar
2. Pendahuluan
3. Daftar Isi
4. Bagian 1: Deskripsi singkat aneka kuliner
5. Bagian 2: Bahan yang digunakan dalam proses memasak
6. Bagian 3: Resep
7. Biografi Penulis

Hasil rancangan buku resep diperkenalkan melalui Pengabdian Kepada Masyarakat yang mengajarkan ibu-ibu rumah tangga Gereja Paroki Santa Bernadet Ciledug cara memasak Tauto Pekalongan dan Sego Megono

pada tanggal 15 November 2021, secara daring. Pengabdian Kepada Masyarakat tersebut dilakukan dengan tujuan untuk memperkenalkan makanan khas Pekalongan dan menjelaskan cara memasak kedua masakan tersebut dengan bumbu dan bahan-bahan yang sudah disediakan oleh penulis. Dalam kegiatan tersebut penulis mempraktekkan secara langsung cara membuat Tauto Pekalongan dan Sego Megono dan peserta juga langsung mengikuti memasak masakan tersebut.

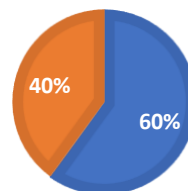
Pada saat pelaksanaan Pengabdian Kepada Masyarakat penulis melakukan *pre-test* dan *post-test*. Penulis mendistribusikan angket melalui *google form* kepada sebanyak 20 peserta. Dari hasil distribusi *pre-test* diketahui bahwa sebanyak 12 peserta (60%) sudah mengetahui mengenai makanan Jawa Tengah dan sebanyak 8 peserta (40%) yang tidak mengetahui makanan Jawa Tengah seperti yang ditampilkan dibawah.

Gambar 5

Respon kuesioner pre-test pertanyaan 1

APAKAH SEBELUMNYA ANDA
MENGETAHUI TENTANG MAKANAN
JAWA TENGAH?

■ Ya ■ Tidak

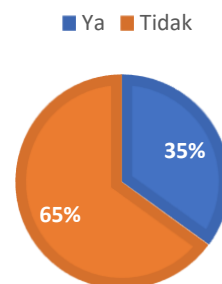


Tetapi hanya sebanyak 7 peserta (35%) yang familiar dengan makanan Pekalongan dan sebanyak 13 peserta (65%) tidak familiar dengan makanan pekalongan. Dapat dilihat pada gambar 2.

Gambar 6

Respon kuesioner pre-test pertanyaan 2

APAKAH ANDA FAMILIAR DENGAN
MAKANAN PEKALONGAN?



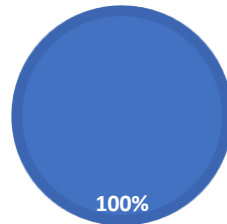
Setelah melakukan *pre-test* tim penyelenggara melanjutkan acara dengan memberikan materi singkat yang dilanjutkan dengan proses memasak hidangan Megono dan Tauto Pekalongan. Setelah rangkaian acara selesai tim penyelenggara mendistribusikan kembali kuesioner *post-test* untuk mengetahui apakah materi yang diberikan dapat diterima dengan baik oleh peserta. Setelah mengikuti rangkaian acara Pengabdian kepada Masyarakat dapat dilihat bahwa peserta mengikuti acara dengan baik dapat dilihat dari hasil *post-test* yang menunjukkan bahwa 20 peserta sudah tahu mengenai makanan Jawa Tengah khususnya makanan khas Pekalongan setelah mendengar pemaparan penulis. Seperti yang dapat dilihat pada gambar dibawah.

Gambar 7

Respon kuesioner post-test pertanyaan 1

APAKAH SETELAH MENGIKUTI
PELATIHAN ANDA MENGETAHUI
TENTANG MAKANAN JAWA TENGAH
KHUSUSNYA PEKALONGAN?

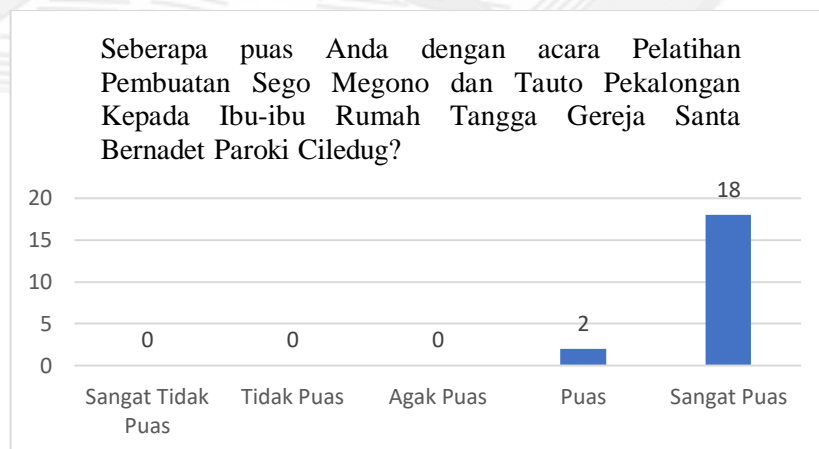
■ Ya ■ Tidak



Melihat respon dari *pre-test* dan *post-test* peserta dapat dinyatakan bahwa kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat yang dilaksanakan dikatakan berhasil memperkenalkan makanan Jawa Tengah khususnya Pekalongan. Selama acara berlangsung peserta mengikuti seluruh rangkaian acara dengan antusias dan aktif dan peserta dapat dikatakan puas dengan acara tersebut.

Gambar 8

Respon kuesioner post-test pertanyaan 6



Beberapa saran dan masukan yang penulis terima untuk pelaksanaan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat adalah sebaiknya *print-out* resep untuk masakan yang akan dibuat sehingga peserta sudah tahu langkah-langkahnya terlebih dahulu sebelum mengikuti kegiatan, terlebih lagi untuk peserta yang tidak memiliki *basic skill* dalam memasak. Tetapi, secara keseluruhan kegiatan yang dilaksanakan dapat berjalan dengan lancar.

B. Evaluasi

Berdasarkan rancangan buku resep berjudul Aneka Kuliner Khas Jawa Tengah Bagian Utara yang telah diselesaikan, ada beberapa bagian yang penulis rasa kurang memuaskan, seperti hasil *editing* dari pengambilan gambar yang dirasa kurang profesional karena dilakukan oleh penulis sendiri. Dalam desain buku resep, mulai dari konsep hingga tema yang penulis inginkan dapat diwujudkan oleh tim desain grafis dengan menambahkan aksent batik asal makanan daerah tersebut. Misalnya, penggunaan motif Batik Bakaran Juwana untuk makanan Soto Kemiri yang berasal dari Pati.

Dalam proses pembuatan aneka kuliner, terdapat beberapa kendala yaitu, harus menggunakan aneka bumbu dan rempah asli daerah asalnya. Sehingga, penulis memerlukan waktu lebih untuk memesan melalui *e-commerce*. Selain itu, penulis juga kesulitan dalam membuat masakan khas daerah untuk pertama kalinya sehingga membutuhkan waktu untuk proses *trial* hingga penulis dapat menemukan cara memasak dan takaran yang tepat untuk setiap resepnya.

Pemilihan resep makananan yang dimasukan ke dalam buku resep ini diambil dari masing-masing daerah di provinsi Jawa Tengah bagian utara. Resep yang dimasukan ke dalam buku resep menunjukkan ciri khas makanan daerah tersebut. Resep-resep yang terdapat dalam buku resep juga sudah melewati tahap uji coba, sehingga dari segi rasa, tekstur, penampilan, dan aroma sudah layak untuk dibuat. Sehingga, pembaca dapat merasakan cita rasa autentik makanan khas Jawa Tengah bagian Utara.

