

**PELATIHAN PEMBUATAN SAMBAL PECEL INSTAN DI KAWASAN
PONDOK PESANTREN RADEN RAHMAT SUNAN AMPEL
TRAINING ON MAKING INSTANT PECEL SAUCE IN THE RADEN
RAHMAT SUNAN AMPEL ISLAMIC BOARDING SCHOOL AREA**

**Yuli Witono¹, Maria Belgis¹, Ardiyan Dwi Masahid¹, Ahmad Nafi¹, Lailatul Azkiyah¹,
Livia Wahyuni¹**

¹ Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember, Jalan Kalimantan 1 No
1, Jember, 68121, Indonesia

*Corresponding author's email: maria_belgis@yahoo.com

ABSTRACT

The Institute for Research and Community Service (LP2M) of the University of Jember collaborated with the Raden Rahmat Sunan Ampel Islamic Boarding School to improve soft skills and experience of santriwan / santriwati in entrepreneurship through the training program "Making Instant Pecel Sambal in Raden Rahmat Sunan Ampel Islamic Boarding School Area". The activity is aimed santriwan / santriwati of Raden Rahmat Sunan Ampel Islamic Boarding School. The main problem found among the fostered partners is the lack of understanding of the process of making ready-to-eat/instant pecel sambal, the packaging techniques to be used, and the marketing strategies that are to be carried out. Therefore, this activity focuses on making ready-to-eat special sambal for marketing strategies. The training method consisted of a material presentation and demo/practice of making chilli pecel sambal. Santri and santriwati were very enthusiastic about this activity. It is hoped that the training provided will be able to make participants ready for entrepreneurship and more prosperous.

Keywords: Pecel sambal, soft skills improvement

ABSTRAK

Kelompok Riset (Keris E-Food) Universitas Jember bekerja sama dengan Pondok Pesantren Raden Rahmat Sunan Ampel untuk meningkatkan softskill dan pengalaman santriwan/santriwati dalam berwirausaha melalui program pelatihan "Pembuatan Sambal Pecel Instan Di Kawasan Pondok Pesantren Raden Rahmat Sunan Ampel". Kegiatan ini ditujukan untuk santriwan/santriwati Pondok Pesantren Raden Rahmat Sunan Ampel. Permasalahan utama yang terdapat pada mitra binaan yaitu kurangnya pemahaman mengenai proses pembuatan sambal pecel siap saji/instant, teknik pengemasan yang akan digunakan hingga strategi pemasaran yang dilakukan. Oleh karena itu kegiatan ini berfokus pada pembuatan sambal pecel siap saji hingga strategi pemasaran. Metode pelatihan terdiri dari pemaparan materi dan demo/praktek pembuatan sambal pecel. Santri dan santriwati sangat antusias dengan kegiatan pengabdian ini. Diharapkan dengan pelatihan yang diberikan, mampu membuat peserta siap berwirausaha dan lebih sejahtera.

Keywords: Sambal pecel siap saji, peningkatan softskill, Pondok Pesantren Raden Rahmat Sunan Ampel

PENDAHULUAN

Sambal merupakan salah satu bahan makanan pendamping yang sangat disukai oleh masyarakat Indonesia, salah satu jenis sambal yang cukup populer yaitu sambal pecel atau bumbu pecel. Bumbu pecel populer dikarenakan mempunyai rasa yang nikmat dan cocok sebagai pendamping nasi. Bahan utama yang digunakan dalam pembuatan sambal pecel adalah kacang tanah. Kacang tanah memiliki beberapa manfaat bagi kesehatan seperti sumber protein, serta, vitamin dan mineral [1]. Selain itu terdapat bahan bahan lain seperti campuran cabai, gula merah, garam dan daun jeruk. Sambal pecel mengandung protein tinggi (berasal dari kacang tanah) dan sebagai sumber energi potensial [2]. Awalnya konsumsi sambal pecel

hanya sebagai pelengkap nasi pecel. Namun seiring berkembangnya waktu, penggunaan sambal pecel mulai meluas. Salah satunya yaitu sebagai campuran pada siomay, sate dan pelengkap makanan ringan.

Kesibukan masyarakat saat ini menjadikan mereka sebagai pengkonsumsi makanan dengan teknik penyajian yang singkat. Trend tersebut, menyebabkan makanan siap saji sangat diminati. Fenomena ini menunjukkan bahwa makanan siap saji mempunyai prospek yang lebih tinggi dibandingkan dengan makanan tradisional (berbasis slow food). Oleh karena adanya pergeseran trend tersebut, maka perlu dikembangkan sambal pecel siap saji yang dapat memenuhi kebutuhan konsumen [3].

Pondok Pesantren Raden Rahmat Sunan Ampel (RRSA) merupakan salah satu lembaga pendidikan yang terdapat di Kabupaten Jember tepatnya di Jalan Koptu Berlian Nomer 8 Kecamatan Sumbersari. Pondok pesantren ini berdiri sejak tahun 2014 [4]. Dalam rangka peningkatan softskill santriwan/santriwati di bidang wirausaha, Kelompok Riset (Keris E-Food) Universitas Jember mengadakan program pelatihan “Pembuatan Sambal Pecel Instan Di Kawasan Pondok Pesantren Raden Rahmat Sunan Ampel”. Kegiatan ini berfokus pada proses pembuatan sambel pecel, pengemasan dan strategi pemasarannya.

METODE PELAKSANAAN PENGABDIAN

Kegiatan pengabdian yang dilakukan oleh Kelompok Riset di Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember. Kegiatan ini diawali dengan diskusi serta koordinasi dengan penanggung jawab kegiatan yaitu Pengurus Pondok Pesantren. Kegiatan ini berfokus pada cara pembuatan serta peningkatan mutu sambal pecel instan sebagai salah satu upaya untuk meningkatkan jiwa kewirausahaan dalam lingkup santri pondok pesanteren. Sasaran kegiatan ini yaitu santriwan/santriwati Pondok Pesantren Raden Rahmat Sunan Ampel.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian yang dilakukan terdiri dari beberapa rincian kegiatan yang dimulai dengan pembukaan dan pengenalan pemateri Tim Keris *E-Food* Universitas Jember. Kegiatan dilanjutkan dengan penyampaian materi yang terdiri dari berbagai tahap seperti (1) Faktor penting dalam perluasan pemasaran produk dan meningkatkan jiwa kewirausahaan. (2) Peluang pemasaran sambal pecel di lingkup nasional dan internasional. (3) Langkah dan proses memperoleh sertifikasi halal oleh MUI. (4) Pentingnya packaging dalam mempengaruhi harga produk. (5) Penjelasan mengenai neraca massa pembuatan produk pangan. Berikut merupakan dokumentasi penyampaian materi oleh Bebrapa narasumber anggota Tim Keris E-Food ditampilkan pada Gambar 1.



Gambar 1 (a) Penyampaian Materi dan (b) Penyampaian Materi

Dalam penyampaian materi tersebut, dijelaskan bahwa Salah satu faktor penting yang wajib dimiliki oleh produk (pecel) dalam meningkatkan perluasan pemasaran yaitu

memperbaiki segi kemasan dan cita rasa yang konstan atau tidak mudah berubah. Dengan pengemasan yang baik maka akan memperpanjang masa simpan produk. Cita rasa suatu produk harus dipertahankan atau tidak mudah berubah jika disimpan dalam kemasan. Oleh karena itu diperlukan suatu SOP produk pangan sehingga rasa tetap sama walaupun diproduksi dalam waktu yang berbeda. Sambal pecel menjadi salah satu sambal yang cukup diminati oleh masyarakat Indonesia. Hal ini dibuktikan dengan pemasaran sambal pecel yang cukup luas. Dengan adanya peluang tersebut, maka produsen sambal pecel El Maroon ingin mengembangkan pemasaran di lingkup Internasional. Namun salah satu kendala yang dihadapinya adalah rasa sambal pecel yang mudah mengalami perubahan. Sehingga diperlukan suatu SOP dalam produksi yang dapat mempertahankan segi rasa selama penyimpanan. Materi berikutnya mengenai sertifikasi halal dan packaging. Berikut merupakan dokumentasi penyampaian materi oleh Lailatul Azkiyah., S.TP., M.P., Ph.D. dan Dr. Maria Belgis, S.TP., M.P. terdapat pada Gambar 2.



Gambar 2 (a) Penyampaian Materi Pentingnya Penyediaan Pangan Halal dan (b) Penyampaian Materi Proses Pengajuan Sertifikasi

Tahapan pengajuan mendapatkan sertifikasi halal dan syarat pengajuan sertifikasi halal juga diberikan pada kegiatan ini. Salah satu hal yang perlu diperhatikan yaitu penggunaan bahan baku yang telah memiliki sertifikasi halal akan membantu mempercepat proses pengajuannya. Jika bahan memiliki nomer halal, maka akan mempermudah dalam proses pendataan. Selain itu penggunaan nama produk juga berpengaruh dalam pengajuan sertifikasi halal. Jika nama yang digunakan mengandung arti yang tidak baik, maka produk tidak akan mendapatkan nomer halal dari MUI. Teknik, pemilihan bahan serta desain packaging juga berpengaruh terhadap harga dan pemilihan produk oleh konsumen. Desain packaging yang baik dan menarik akan dapat meningkatkan nilai ekonominya. Selain itu, packaging dapat menjadi daya tarik konsumen. Konsumen cenderung memilih packaging yang bagus walaupun terdapat perbedaan harga. Packaging menjadi salah satu aspek yang dapat mempengaruhi umur simpan produk pangan. Selain packaging berfungsi untuk mencegah adanya kontaminasi pada suatu produk.



Gambar 3 Penyampaian Materi Oleh Ardiyan Dwi Masahid, S.TP., M.P.

Penggunaan perlakuan pemanasan sebagai tahapan proses pengolahan dan sterilisasi produk pangan juga diberikan untuk memperkaya wawasan santri tentang keamanan pangan. Produksi sambal pecel diarahkan untuk tidak menggunakan minyak dalam proses produksi, melainkan dengan bantuan oven untuk mengurangi kadar lemak sekaligus mengurangi resiko ketengikan pada sambal pecel. Proses pemanasan menggunakan oven menyebabkan perubahan karakteristik pada kacang tanah. Pemanasan dengan suhu yang stabil diperlukan sehingga hasil pengovenan tidak gosong dan berpengaruh pada umur simpan sambal pecel yang dihasilkan. Selain itu, jumlah bahan baku yang digunakan dalam satu kali proses juga akan mempengaruhi karakteristik bumbu yang dihasilkan terutama aroma dan kekentalan yang dihasilkan.

KESIMPULAN

Kegiatan ini telah terlaksana dengan baik ditunjukkan dengan antusiasme santri dan santriwati Ponpes Raden Rahmat Sunan Ampel yang ditunjukkan dengan semangat diskusi dan mengikuti kegiatan hingga akhir. Materi yang diberikan antara lain pemilihan bahan, proses pengolahan, *hygiene*, sertifikasi halal dan pengemasan hingga strategi pemasaran. Diharapkan dengan pelatihan yang diberikan, dari hulu ke hilir mampu membuat para peserta benar-benar siap untuk berwirausaha.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] S. T. Agustina., "Manfaat Dan Efek Samping Konsumsi Kacang Tanah," 2020.
- [2] Diniyah N., Retno P., Ahmad N., Dani S., Ni K. L., Nugraha Y., "Pemberdayaan Santri Pesantren Raden Rahmat Sunan Ampel Jember di Masa Pandemi Covid-19 melalui Produksi Rengginang Singkong," *Jurnal Warta LPM. Vol 25 No 2*, pp 275-286. 2022.
- [3] Hasanah U. A., Warni T., Nurul H., Hikrawati., "Pengolahan Kacang Tanah Menjadi Sambal Pecel Instan Sebagai Makanan Tambahan Untuk Paud," *Commonity Development Journal. Vol 04 No 02*, pp 2741-2748. 2023.
- [4] Wastawan, M, "Sehat Dengan Hidangan Kacang Dan Biji-Bijian," *P. Swadaya, Ed. Bogor: Niaga Swadaya. 2009.*