

PELATIHAN PENYEMPURNAAN PRODUK PEYEK REBON

Sarastri Mumpuni dan Idea Prajna Paramitha

Universitas Islam Indonesia

ABSTRACT

Brittle or dent is a type of food or fried cakes that can be served and enjoyed with a variety of dishes. Dent can be enjoyed straight as a snack or light meal, as a friend to eat rice crackers, or presented as supplementary material variations pecal, gado-gado and salad. In Indonesia shrimp varies in its processing, and one of them is fairly simple is what is called peanut brittle shrimp. Most of the New Turkish traders have a side business producing and selling Peyek Rebon that serve New Turkish specialties. This activity is the provision of additional insight for culinary entrepreneurs in particular New Turkish businessmen rebon dent dent rebon regarding product enhancements. The purpose of this program is to provide additional insight to the people in the hamlet Ngentak about product enhancements Peyek Peyek Rebon Rebon so typical of New Turkish can provide different characteristic. This activity is carried out by means of discussion regarding the identification of product enhancements Peyek Rebon, giving education about product enhancements Peyek Rebon and assisting citizens in the practice of making direct Rebon Peyek that time is about 2 hours each meeting. Programs implemented to run well, although there are obstacles and constraints faced is the lack of a culinary mothers in producing dent rebon.

Keywords: Peyek Rebon, Training

ABSTRAKS

Rempeyek atau peyek merupakan jenis makanan atau kue gorengan yang bisa disajikan dan dinikmati dengan beraneka hidangan. Peyek bisa dinikmati langsung sebagai camilan atau makanan ringan, sebagai kerupuk teman makan nasi, atau disajikan sebagai bahan variasi pelengkap pecal, gado-gado dan rujak. Di Indonesia udang bervariasi dalam pengolahannya, dan salah satunya yang terbilang sederhana adalah apa yang disebut rempeyek udang. Sebagian besar pedagang Pantai Baru mempunyai usaha sampingan memproduksi dan menjual Peyek Rebon yang dijadikan makanan khas Pantai Baru. Kegiatan ini merupakan pemberian tambahan wawasan bagi para pengusaha kuliner Pantai Baru khususnya pengusaha peyek rebon mengenai penyempurnaan produk peyek rebon. Adapun tujuan dari program ini adalah memberikan tambahan wawasan kepada masyarakat di Dusun Ngentak tentang penyempurnaan produk Peyek Rebon sehingga Peyek Rebon khas Pantai Baru dapat memberikan ciri khas yang berbeda. Kegiatan ini dilaksanakan dengan cara diskusi identifikasi mengenai penyempurnaan produk Peyek Rebon, pemberian penyuluhan mengenai penyempurnaan produk Peyek Rebon dan pendampingan warga dalam praktek pembuatan Peyek Rebon langsung yang waktunya sekitar 2 jam setiap pertemuan. Program yang dilaksanakan dapat berjalan

dengan baik, meskipun terdapat hambatan dan kendala yang dihadapi yaitu kurangnya waktu ibu-ibu kuliner dalam memproduksi peyek rebon.

Kata kunci: Peyek Rebon, Pelatihan

1. PENDAHULUAN

Rempeyek atau peyek merupakan jenis makanan atau kue gorengan yang bisa disajikan dan dinikmati dengan beraneka hidangan. Peyek bisa dinikmati langsung sebagai camilan atau makanan ringan, sebagai kerupuk teman makan nasi, atau disajikan sebagai bahan variasi pelengkap pecal, gado-gado dan rujak. Rempeyek yang disukai oleh berbagai kalangan ini bisa dengan mudah ditemukan dijual di warung makan, pasar, ataupun di pasar swalayan. Di daerah pedesaan, peyek biasanya disajikan dalam acara pernikahan, kenduri, dan beragam acara kekeluargaan lainnya, (Pierre, 2012).

Peyek biasanya selalu diisi dengan biji kacang tanah atau kedelai. Namun, selain jenis kacang-kacangan, peyek juga bisa diisi dengan bahan pangan hewani berukuran kecil, seperti ikan teri, ebi, udang kecil, potongan ikan asin atau potongan belut. Bahkan, saat ini orang juga membuat peyek dari daun bayam, (Wahyudi, 2011).

Udang adalah sejenis binatang air yang sangat disukai untuk dikonsumsi karena memiliki rasa yang sangat gurih dengan aroma yang begitu khas. Oleh karena itu banyak sekali tercipta beragam masakan maupun olahan makanan lain yang terbuat dari udang dari masakan sederhana hingga mewah. Di Indonesia sendiri udang juga bervariasi dalam pengolahannya, dan salah satunya yang terbilang sederhana adalah apa yang disebut rempeyek udang. Makanan seperti ini adalah berupa keripik yang renyah, dimana dalam membuatnya menggunakan adonan tepung yang dicampur dengan udang kemudian dimasak dengan cara digoreng tipis. Selain itu rempeyek yang terbuat dari udang juga sangat nikmat jika kita jadikan sebagai camilan ketika senggang dengan ditemani segelas teh, namun selain itu camilan seperti ini juga enak jika kita jadikan lauk ketika makan nasi hangat dengan masakan sayur, (Kiostips, 2013).

Sebenarnya camilan seperti ini juga hampir sama dengan beberapa jenis rempeyek (peyek) lainnya, namun yang membedakannya tentu saja adalah bahan yang digunakan untuk membuatnya dan juga rasanya. Oleh karena itu tentu saja sudah banyak dari ibu-ibu rumah tangga yang bisa dengan mudah membuatnya, (Kiostips, 2013).

Sebagian besar pedagang Pantai Baru mempunyai usaha sampingan memproduksi dan menjual Peyek Rebon yang dijadikan makanan khas Pantai Baru. Kegiatan ini merupakan pemberian tambahan wawasan bagi para pengusaha kuliner Pantai Baru khususnya pengusaha peyek rebon mengenai penyempurnaan produk peyek rebon. Adapun tujuan dari program ini adalah memberikan tambahan wawasan kepada masyarakat di Dusun Ngentak tentang penyempurnaan produk Peyek Rebon sehingga Peyek Rebon khas Pantai Baru dapat memberikan ciri khas yang berbeda.

2. METODE PELAKSANAAN

Kegiatan ini dilaksanakan dengan cara diskusi identifikasi mengenai penyempurnaan produk Peyek Rebon, pemberian penyuluhan mengenai penyempurnaan produk Peyek Rebon dan pendampingan warga dalam praktek pembuatan Peyek Rebon langsung yang waktunya sekitar 2 jam setiap pertemuan.

Tabel 1 Rincian Pelaksanaan & Tahapan Pelatihan Penyempurnaan Produk Peyek Rebon

No	Hari	Waktu	Kegiatan	Lokasi	Jumlah Jam
1	Kamis	13.00-15.30	Identifikasi permasalahan peyek rebon	Rumah Bp. Adi Wardoyo	2,5 Jam
2	Selasa	13.00-15.00	Penyuluhan inovasi peyek rebon	Rumah Bp. Adi	2 Jam
3	Kamis	19.00-21.00	Penyuluhan peyek rebon	Rumah Bp. Wandu	2 Jam
4	Jumat	19.00-22.00	Pendampingan pengemasan peyek rebon	Rumah Bp. Adi	3 Jam
5	Jumat	10.00-16.00	Pendampingan penjualan peyek rebon	Bantul Expo (Pasar Gabusan)	6 Jam
6	Minggu	10.00-13.00	Pendampingan penjualan peyek rebon	Pantai Baru	3 Jam
Total Jam					18,5 Jam

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Selama pelaksanaan program, terdapat kendala yang dihadapi yaitu kurangnya waktu ibu-ibu kuliner dalam memproduksi peyek rebon. Dikarenakan dalam memproduksi peyek rebon dibutuhkan waktu yang lama sedangkan pekerjaan sampingan ibu-ibu pun sudah banyak, seperti berjualan di pantai, bertani, hingga menjadi buruh. Hal tersebut mengakibatkan kurangnya fokus ibu-ibu dalam memproduksi peyek rebon.



Gambar 1 Pelatihan Penyempurnaan Produk Peyek Rebon



Gambar 2 Pendampingan Penjualan Peyek Rebon

4. KESIMPULAN

Program yang dilaksanakan dapat berjalan dengan baik, meskipun terdapat hambatan dan kendala yang dihadapi yaitu kurangnya waktu ibu-ibu kuliner dalam memproduksi peyek rebon. Kegiatan-kegiatan yang telah dilaksanakan hendaknya dapat menambah sebuah pengetahuan dan pengalaman terhadap warga. Seperti program pelatihan penyempurnaan peyek rebon ini dapat menambah ciri khas dari makanan khas Pantai Baru.

5. REFERENSI

- Kiostips. 2013. Resep Membuat Rempeyek Udang/Rebon. <http://kiostips.blogspot.co.id/2013/09/resep-membuat-rempeyek-udangrebon.html>
- Pierre, E. 2012. Rempeyek Kacang Tanah. <https://kuenusantara.blogspot.co.id/2012/05/rempeyek-kacang-tanah.html>
- Wahyudi, I. 2011. Peyek cita rasa sumatera. <http://www.medanbisnisdaily.com/news/arsip/read/2011/01/02/13245/peyek-cita-rasa-sumatera/>