

Pelatihan Pembuatan Sego Megono dan Tauto Pekalongan Kepada Ibu-Ibu Rumah Tangga Gereja Santa Bernadet Paroki Ciledug

Kevin Gustian Yulius*, Mariyanto Hariyono, Intan Christy Kusuma

Universitas Pelita Harapan

*kevin.yulius@uph.edu

Informasi Artikel

Dikirim : 14 Desember 2021

Diterima : 16 Juni 2022

Dipublikasi: 30 Juni 2022

Keywords:

Sego Megono, Tauto Pekalongan, Pekalongan, Penyuluhan, Memasak

Abstract

Megono is a typical Pekalongan dish made from chopped young jackfruit mixed with complementary spices and cooked by steaming. Megono is served with warm rice, and the complement is accompanied by mendoan, potato cakes, and other side dishes. Tauto Pekalongan is a dish in the form of soup or Soto. The main characteristic of this dish is found in the main ingredient, Tauto Pekalongan. This service activity aims to show how to make traditional dishes from North Central Java, especially in the Pekalongan area. The method used in this research is to provide counseling with online zoom meetings carried out with cooking demonstrations. The number of participants in this activity was twenty people. The activity results show that participants gained knowledge about introducing Pekalongan specialties that can be used as new variations to process daily menus. It is hoped that through this community service activity, the mothers of the Church of Santa Bernadet, Ciledug Parish, can get to know the culture and typical cuisine of Pekalongan so that they can share and apply knowledge about the material gained to the surrounding environment.

Abstrak

Kata Kunci:

Sego Megono, Tauto Pekalongan, Pekalongan, Penyuluhan, Memasak

Megono adalah masakan khas Pekalongan yang terbuat dari buah Nangka muda yang dicacah dan dicampur dengan bumbu pelengkap dan dimasak dengan cara dikukus, Megono disajikan dengan nasi hangat dan pelengkapnya disertai dengan mendoan, perkedel kentang, dan lauk lainnya. Tauto Pekalongan merupakan masakan berupa sop atau soto, ciri khas utama masakan ini terdapat pada bahan utamanya yaitu Tauto Pekalongan. Kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk menunjukkan cara membuat masakan tradisional dari Jawa Tengah Utara khususnya daerah Pekalongan. Metode yang dilakukan dalam penelitian ini dengan memberikan penyuluhan dengan *zoom meeting* melalui online yang dilakukan dengan demo memasak. Jumlah peserta dari kegiatan ini berjumlah 20 orang. Hasil dari kegiatan ini menunjukkan para peserta mendapatkan ilmu pengetahuan tentang pengenalan masakan khas Pekalongan ini dapat dijadikan variasi baru untuk mengolah menu masakan sehari-hari. Diharapkan melalui kegiatan pengabdian masyarakat ini Ibu-ibu Gereja Santa Bernadet Paroki Ciledug dapat mengenal budaya dan masakan khas Pekalongan sehingga dapat saling berbagi dan mengaplikasikan ilmu tentang materi yang didapat ke lingkungan sekitarnya.

PENDAHULUAN

Penyuluhan adalah perilaku yang dihasilkan dari proses pendidikan atau pembelajaran, komunikasi, dan proses sosial (Pusat Penyuluhan Sosial Kementerian Sosial Republik Indonesia, 2019). Dalam kegiatan amal ini, tim menunjukkan cara membuat masakan tradisional dari Jawa Tengah Utara khususnya daerah Pekalongan yaitu Sego Megono dan Tauto Pekalongan (Kurniawati et al, 2012). Gereja Santa Bernadet Paroki Ciledug merupakan gereja Katolik yang terletak di Pinang, Kota Tangerang, Banten (Gereja Santa Bernadet, 2021). Dalam kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini, tim penulis mengajak ibu-ibu rumah tangga Gereja Santa Bernadet Paroki Ciledug untuk melakukan pelatihan membuat masakan khas Pekalongan yaitu, Sego Megono dan Tauto Pekalongan.

Sego Megono merupakan salah satu makanan kuliner tradisional berasal dari Kota Pekalongan memiliki potensi untuk memenuhi kebutuhan masyarakat modern (Widowati et al, 2018). Sego Megono adalah makanan olahan dengan bahan dasar kelapa parut dan nangka yang dicincang lalu dikukus, dan kecombrang, serta memiliki tampilan lawar yang berasal dari Bali, biasanya megono disajikan dengan nasi hangat dan pelengkap disertai dengan mendoan, perkedel kentang, dan lauk lainnya (Suryani et al., 2018). Sedangkan Tauto Pekalongan adalah soto tauto yang menggunakan bahan dasar daging ayam atau sapi dan memiliki cita rasa khas yang didapat dari penggunaan Tauco khas Pekalongan, banyak kedai makan yang menyediakan menu Tauto di daerah Pekalongan dan kedai makan tersebut kebanyakan buka 24 jam (Harmayani et al., 2019). Tauco adalah bumbu makanan yang terbuat dari biji kedelai yang telah direbus, dihaluskan dan diaduk dengan tepung terigu kemudian dibiarkan sampai tumbuh jamur (Djayasupena et al, 2014)

Permasalahan yang dapat diobservasi yaitu, dalam pandemi COVID-19 masyarakat tidak dapat melakukan kegiatan pengabdian ini dengan mudah karena adanya Pemberlakuan Pembatasan Kegiatan Masyarakat (PPKM), sehingga kegiatan ini dilakukan dengan *zoom meeting* secara *online* (Setiani, 2020). Pada kegiatan ini tim penulis ingin memperkenalkan budaya dan masakan khas Pekalongan menggunakan bahan-bahan yang autentik sehingga mendapatkan cita rasa makanan khas asli. Selain itu diharapkan dengan pengenalan masakan khas Pekalongan ini dapat dijadikan variasi baru untuk mengolah menu masakan sehari-hari.

Oleh karena itu, Tim Pengabdian Masyarakat ingin menyampaikan pengetahuan yang telah ditanyakan tim kepada ibu-ibu rumah tangga Gereja Santa Bernadet Paroki Ciledug dalam bentuk demonstrasi online. Melalui kegiatan ini, tim akan memperkenalkan ibu-ibu rumah tangga Gereja Santa Bernadet Paroki Ciledug untuk membuat Sego Megono dan Tauto Pekalongan. Melalui kegiatan ini Tim Pengabdian kepada Masyarakat ingin mengajarkan cara memasak Sego Megono dan Tauto Pekalongan dengan alat dan bahan asli dari Pekalongan sehingga ibu rumah tangga di Gereja Santa Bernadet Paroki Ciledug dapat merasakan cita rasa otentik Sego Megono dan Tauto Pekalongan.

Tujuan diadakannya pengabdian masyarakat ini adalah untuk mengenalkan budaya dan masakan khas Pekalongan kepada ibu-ibu rumah tangga Gereja Santa Benadeth Paroki Ciledug dan mengasah kreativitas dalam menyajikan makanan yang telah dibuat. Selain itu, diadakannya pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk memberikan ide variasi masakan rumahan yang nantinya akan dihidangkan untuk keluarga (Murtono, 2021). Kegiatan penyuluhan ini juga dapat menambah wawasan dan peluang kepada ibu rumah tangga untuk membuka usaha kuliner Sego Megono dan Tauto Pekalongan, sehingga dapat memberikan lapangan pekerjaan dan mempunyai penghasilan tambahan (Rohman et al, 2018).

METODE PELAKSANAAN KEGIATAN

Semua kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan secara online dengan metode demo daring. Dimulai dengan persiapan peserta memasuki *zoom*, persiapan peserta dan panitia pelaksana, pengisian pre-test kuisisioner yang merangkap sebagai data absensi, sambutan oleh ketua pelaksana, kemudian peserta akan diberikan materi penjelasan singkat mengenai produk yang dipresentasikan oleh Tim secara daring. Kemudian tim pengabdian masyarakat mempresentasikan pembuatan produk dengan menggunakan berbagai macam bahan untuk pembuatan Sego Megono dan Tauto Pekalongan. Usai demo daring, Tim mengadakan sesi tanya jawab dan sesi sharing. Acara ini ditutup dengan dokumentasi produk dan peserta dan pengisian kuisisioner *post-test*. Peserta kegiatan ini terdiri dari dua puluh ibu-ibu rumah tangga yang tergabung dalam komunitas Wanita Katolik. Bahan-bahan telah dipersiapkan oleh tim penyelenggara dan mendistribusikan semua bahan masakan kepada peserta.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini memiliki tema memasak masakan tradisional Jawa Tengah bagian Utara khususnya Pekalongan dengan judul Pelatihan Pembuatan Sego Megono dan Tauto Pekalongan Kepada Ibu-ibu Rumah Tangga Gereja Paroki Santa Bernadet yang dilaksanakan pada hari Senin, 15 November 2021. Acara dimulai pada jam 09.00 WIB dimana tim mempersiapkan segala keperluan untuk demo memasak, menyiapkan perangkat untuk demo memasak secara daring dan melakukan gladi resik sebelum memulai acara. Pukul 09.50 WIB peserta mulai memasuki ruang daring di aplikasi Zoom dan memberikan kuisisioner pre-test kepada peserta. Setelah semua peserta memasuki ruang daring dan telah mengisi kuisisioner *pre-test*.

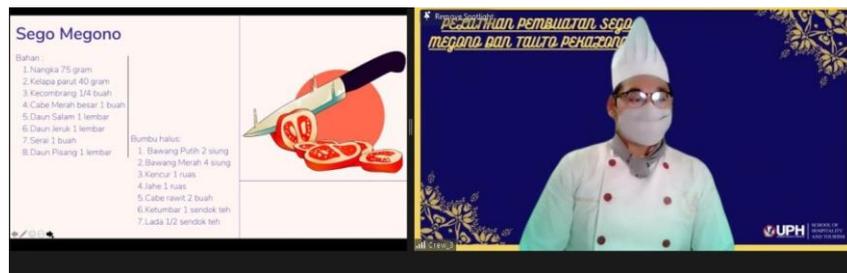
Acara dimulai ada pukul 10.00 WIB yang dilanjutkan dengan kata sambutan oleh Ibu Fanny Natalia Sutedjo selaku Ketua Penghimpun Ibu-ibu Rumah Tangga Gereja Paroki Santa Bernadet, kemudian dilanjutkan dengan kata sambutan oleh Bapak Kevin Gustian Yulius, S.Tr.Par., M.Par. selaku ketua tim pelaksana pengabdian kepada masyarakat. Pada pukul 10.10 WIB kegiatan dilanjutkan dengan doa pembuka oleh Ibu Fanny Natalia Sutedjo, setelah doa bersama acara dilanjutkan dengan pemaparan singkat mengenai asal usul, bahan-bahan yang digunakan dan cara memasak Sego Megono dan Tauto Pekalongan.

Setelah peserta cukup memahami materi singkat yang dipresentasikan oleh Intan Christy Kusuma dan Mariyanto Hariyono selaku anggota tim, pada pukul 10.20 WIB acara dilanjutkan dengan demo memasak oleh anggota tim. Selama berlangsungnya acara, peserta mengikuti arahan dan tata cara memasak dengan kondusif, terlihat oleh tim penyelenggara acara bahwa peserta sangat antusias dalam mengikuti kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini. Pukul 11.35 WIB peserta dan tim penyelenggara telah menyelesaikan demo memasak, kemudian dilanjutkan dengan sesi tanya jawab dan mengisi kuisisioner post-test untuk peserta, setelah semua peserta mengisi kuisisioner *post-test* peserta acara dilanjutkan dengan simbolis penyerahan sertifikat yang diwakili oleh Ibu Fanny Natalia Sutedjo, foto bersama dan acara ditutup dengan doa.

Tabel 1. Susunan Acara

Waktu	Durasi	Kegiatan
09.00 – 09.50	50 menit	Tim mempersiapkan bahan masakan, peralatan dan perangkat yang akan digunakan untuk demo memasak, serta melakukan gladi resik

Waktu	Durasi	Kegiatan
09.50 – 10.00	10 menit	Peserta memasuki ruang daring yang telah disiapkan tim dan peserta yang telah memasuki ruang daring diarahkan untuk mengisi <i>pre-test</i>
10.00 – 10.10	10 menit	Sambutan pembuka oleh perwakilan peserta dan ketua acara
10.10 – 10.12	2 menit	Doa pembuka
10.12 – 10.20	8 menit	Penyampaian singkat materi dan pembuatan Sego Megono dan Tauto Pekalongan
10.20 – 11.35	75 menit	Demo memasak Sego Megono dan Tauto Pekalongan di ikuti oleh peserta
11.35 – 11.45	10 menit	<i>Sharing session</i> dengan peserta dan tanya jawab
11.45 – 11.50	5 menit	Simbolis penyerahan sertifikat dan pengisian <i>post-test</i>
11.50 – 11.55	5 menit	Doa Penutup
11.55 – 12.00	5 menit	Dokumentasi peserta dengan tim penyelenggara

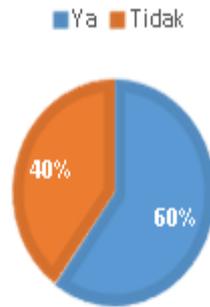


Gambar 1. Penyampaian Singkat Materi



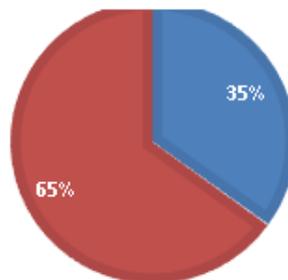
Gambar 2. Proses Demo Memasak Diikuti Oleh Peserta

Tim melakukan *pre-test* dan *post-test* dengan mendistribusikan 20 angket dan diisi oleh peserta, dari hasil *pre-test* yang dilakukan diketahui bahwa 12 peserta (60%) mengetahui makanan Jawa Tengah dan 8 peserta (40%) tidak mengetahui makanan Jawa Tengah seperti yang ditampilkan pada Gambar 3



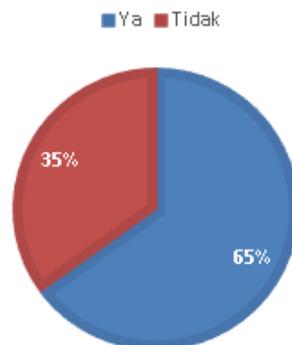
Gambar 3. Mengetahui mengenai makanan Jawa Tengah

Tetapi, dari 20 responden, diketahui sebesar 13 peserta (65%) tidak familiar dengan makanan Pekalongan dan hanya 7 peserta (35%) yang familiar dengan masakan Pekalongan. Dapat dilihat pada Gambar 4

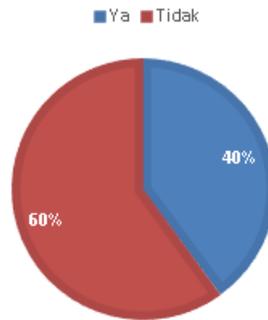


Gambar 4. Familiar Dengan Makanan Pekalongan

Sedangkan untuk makanan yang diperkenalkan oleh tim, peserta sudah mengetahui tentang hidangan Megono dibandingkan dengan hidangan Tauto Pekalongan. Sebanyak 13 peserta (65%) sudah mengetahui Megono dan hanya sebanyak 8 peserta (20%) yang mengetahui tentang Tauto Pekalongan.

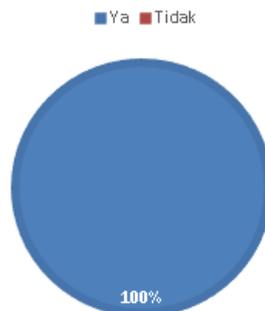


Gambar 5. Mengetahui Hidangan Megono



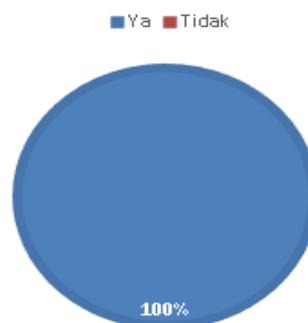
Gambar 6. Mengetahui Hidangan Tauto Pekalongan

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. Pada saat *pre-test* sebanyak 8 peserta (40%) tidak mengetahui tentang makanan Jawa Tengah, tetapi pada *post-test* semua peserta sudah mengetahui tentang makanan Jawa Tengah.



Gambar 7. Mengetahui Makanan Jawa Tengah

Sementara itu dari 20 peserta diketahui juga semuanya menjawab sudah familiar dengan makanan Pekalongan pada kuesioner *post-test* dari yang sebelumnya sebanyak 13 peserta (65%) tidak familiar dengan makanan Pekalongan. Seperti yang ditampilkan pada Gambar 8.



Gambar 8. Familiar Dengan Makanan Pekalongan

Merujuk dari hasil *pre-test* dan *post-test* yang telah dilakukan oleh tim penyelenggara dapat dilihat bahwa rangkaian acara Pelatihan Pembuatan Sego Megono dan Tauto Pekalongan dapat dikatakan berhasil dan peserta dapat mengerti materi yang diberikan oleh tim dengan baik.

KESIMPULAN

Pengabdian kepada masyarakat yang berjudul Pelatihan Pembuatan Sego Megono dan Tauto Pekalongan Kepada Ibu-ibu Rumah Tangga Santa Bernadet Paroki Ciledug berjalan dengan baik dan lancar, antusiasme peserta sangat baik sehingga rangkaian acara berjalan dengan sesuai susunan acara.

Kelanjutan dari pengabdian kepada masyarakat ini dimaksudkan untuk berbagi ilmu dan pengalaman baru bagi peserta, selain itu maksud dari acara ini adalah untuk lebih mengenalkan Sego Megono dan Tauto Pekalongan sebagai hidangan tradisional yang patut untuk dicoba dan dimasak sebagai variasi menu untuk keluarga di rumah. Melihat antusiasme dan reaksi peserta saat mencicipi masakannya, pengabdian kepada masyarakat ini telah membawa manfaat kepada peserta. Para peserta diharapkan dapat mengimplementasikan hasil masakannya untuk keluarga di rumah dan dapat berbagi kepada keluarga lainnya.

Sesuai dengan tujuan awal dari diadakannya pengabdian kepada masyarakat, tim penyelenggara ingin memperkenalkan makanan khas Jawa Tengah khususnya Pekalongan, acara ini dapat dikatakan berhasil. Melihat dari antusiasme peserta dan hasil dari kuesioner *post-test* yang dilakukan, peserta dapat menerima materi yang diberikan dan dapat menerapkan materi yang telah diberikan.

DAFTAR PUSTAKA

- Djayasupena, S., Korinna, G. S., Rachman, S. D., & Pratomo, U. (2014). Potensi Taucu Sebagai Pangan Fungsional. *Chimica et Natura Acta*, 2(2): 137-141.
- Gereja Santa Bernadet. (2021). Profil Paroki Gereja Santa Bernadet Keuskupan Agung Jakarta Barat. Diakses pada 14 November 2021, dari <https://santabernadet.id/>.
- Harmayani, E., Santoso, U., & Gardjito, M. (2019). *Makanan Tradisional Indonesia Seri 1: Kelompok Makanan Fermentasi dan Makanan Yang Populer di Masyarakat*. Yogyakarta: UGM Press.
- Kurniawati, T., Khoirunisa, H., & Sutrusmi. (2012). Megono Instan Pemasaran Budaya Kuliner Khas Pekalongan. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa*, 2(1): 42-44.
- Murtono, T. (2021). Dapur Kampung: Workshop Desain Dan Promosi Makanan Rumahan Bagi Masyarakat Terdampak Covid-19. *Abdi Seni: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 12(1): 51-57.
- Pusat Penyuluhan Sosial Kementerian Sosial Republik Indonesia. (2019). *Pedoman Umum Penyuluhan Sosial*. Jakarta: Kementerian Sosial Republik Indonesia.
- Setiani, A. (2020). Efektivitas Proses Belajar Aplikasi Zoom di Masa Pandemi dan Setelah Pandemi Covid-19. *Seminar Nasional Pascasarjana, Universitas Negeri Semarang*: 523-530.
- Suryani, S., Hartadiyati, E. W., & Rossita Dewi, L. (2018). Penggunaan Sego Megono pada Pembelajaran Matri Spermatophyta Berbasis Etnosains untuk Meningkatkan Kemampuan Berfikir Kritis dan Literasi Sains Siswa SMA Negeri 1 Subah. *Seminar Universitas PGRI Semarang, Seminar Nasional Sains & Entrepreneurship V*: 96-101.
- Rohman, A., Rizqiati, H., Anggraini, P. N., & Widianoro, S. Y. (2018). Pemberdayaan Ibu-Ibu Rumah Tangga Dusun Mrico Desa Lebak Melalui Usaha Keripik Singkong Aneka Rasa. *E-DIMAS: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 9(1), 120-127.
- Widowati, I., Hartati., Amirudin, Z. (2018). Kemasan Makanan Kuliner Tradisional "Megono" Sebagai Upaya Memperpanjang Waktu Simpanan Daya Saing Produk. *Jurnal Litbang Kota Pekalongan*, 15: 17-25.