

Pelatihan Pembuatan Menu Takjil Berbahan Dasar Jagung Bersama Santriwati Di Pondok Pesantren Tahfidz Annawawi Metro

| Diterima: 15 September 2022 | Direview: 25 September 2022 | Disetujui: 5 Oktober 2022 |

*Nina Tisnawati¹, Ahmad Noor Islahudin², Annisa Nur Firdausyi³

Universitas Muhammadiyah Metro, Jl. KH Dewantara No.116 Iringmulyo, Metro Timur, Kota Metro – Lampung¹²³

E-mail: ninatishnawati@gmail.com

ABSTRAK

Kegiatan pengabdian masyarakat dilaksanakan di Pondok Pesantren Tahfidz Annawawi Tejosari, Metro, Lampung, pengabdian di laksanakan secara sistematis dan bertahap pelaksanaan kegiatan pengabdian bertujuan untuk menambah wawasan dan pengalaman baru bagi Mahasiswa dan Santriwati di Pondok Pesantren Tahfidz Annawawi Metro. Mengingat bahwa para santri begitu antusias untuk melaksanakan ibadah puasa, baik puasa wajib maupun puasa sunah selalu di laksanakan dengan penuh kebahagiaan, maka dengan adanya pelatihan seperti ini bisa menciptakan inovasi baru dan berkreasi dalam pengolahan makanan berbahan jagung sebagai menu ta'jil yang hemat sehat dan ramah lingkungan. Dalam pelatihan ini kami juga menjelaskan, Olahan dengan berbahan dasar jagung tidak hanya dengan rebus saja namun kita bisa berkreasi dengan bahan tersebut untuk bisa di jadikan menu takjil atau kudapan yang lezat, sehat dan tentu saja ramah lingkungan, karena dengan jagung kita bisa memanfaatkan kembali kulit jagung biasa nya hanya terbuang sia sia, seperti bisa untuk membugkus olahan dodol atau lepet jagung dan juga membuat bola-bola jagung. Dengan itu kita sekaligus mengajarkan olahan jagung ramah lingkungan dan bahan baku lokal yang mudah kita jumpai di manapun kita berada.

Kata Kunci: Pelatihan, menu ta'jil, berbahan jagung

ABSTRACT

Community service activities are carried out at the Tahfidz Annawawi Tejosari Islamic Boarding School, Metro, Lampung, the community service is carried out systematically and gradually the implementation of community service activities aims to add insight and new experiences for students and female students at the Tahfidz Annawawi Metro Islamic Boarding School. Given that the students are so enthusiastic about carrying out fasting, both obligatory fasting and sunnah fasting are always carried out with great joy, training like this can create new innovations and be creative in processing corn-based food as a ta'jil menu that is economical and healthy. environmentally friendly. In this training we also explained, Corn-based preparations are not only boiled, but we can be creative with these ingredients to make takjil menus or snacks that are delicious, healthy and of course environmentally friendly, because with corn we can reuse the skin. Corn is usually just wasted, such as being able to wrap processed dodol or corn lepet and also make corn balls. With that, we simultaneously teach environmentally friendly processed corn and local raw materials that we can easily find wherever we are

Keywords: Training, ta'jil menu, made from corn

PENDAHULUAN

Kegiatan pengabdian ini kami laksanakan di Pondok Pesantren tahfidz Annawawi Metro Timur ,Kota Metro tepatnya di Jl. Raya Stadion 24,Tejosari, Metro Timur, Metro, Lampung. Sebagai jalinan silaturahmi prodi piauud Um Metro ke beberapa pesantren dan pada kejalatan silaturahmi yang kami memunculkan ide ide dan keinginan untuk bisa menciptakan inovasi baru dalam membuat menu ta'jil sebagai menu pembuka saat berbuka puasa karena kita ketahui bahwa para santri di pondok pesantren tahfidz an Nawawi begitu rajin melaksanakan ibadah puasa baik puasa wajib maupun puasa sunah, berbuka puasa adalah salah saru rukun puasa untuk menyegerakan berbuka puasa hal tersebut juga di jelaskan dalam Hadits Nabi Muhammad SAW yang berbunyi:

إِذَا أَقْبَلَ اللَّيْلُ مِنْ هَا هُنَا ، وَأَدْبَرَ النَّهَارُ مِنْ هَا هُنَا ، وَعَرَبَتِ الشَّمْسُ ، فَقَدْ أَفْطَرَ الصَّائِمُ (رواه البخاري، رقم 1954 ومسلم، رقم 1100)

“Jika malam menjelang di sini dan siang pergi di sini, dan matahari terbenam, maka orang yang berpuasa hendaknya berbuka.” (HR. Bukhari, no. 1954, Muslim, 1100)

Dalam hal ini kami terlintas untuk membuat olahan berbahan dasar jagung, atas usulan tersebut maka di laksanakan lah kegiatan pelatihan kepada santriwati. Selain dalam hal ini untuk berbagi ilmu dalam mengolah olahan jagung juga mengajarkan pada santriwati agar bisa terbiasa dengan memasak.

Kedatangan kami di sambut baik oleh pihak Pondok Pesantren yang sangat antusias bagi yang ingin mengikuti pelatihan yang akan kami berikan, kami berusaha memberikan pelatihan dan ilmu dengan sebaik-baiknya pada para peserta yang ingin belajar bagaimana dan apa saja yang bisa kita ciptakan dengan olahan berbahan dasar jagung. Jagung merupakan tanaman hasil bumi yang banyak didapatkan padasetiap daerah, selain terdapat kandungan karbohidrat kopleks jagung juga mengandung bnyak nutrisi yang kaya akan manffat untuk kesehatan tubuh diantaranya vitamin B vitamin C, koraten kalium zat besi, magnesium, fosfor, omega 6 dan lemak tak jenuh yang dapat menurunkan kolesterol (Lak-Lak Nashet Nurhasanah&Dessy Isfiandewi,2019)

METODE PELAKSANAAN

Metode yang digunakan dalam pelaksanaan pengabdian ini adalah metode ceramah dan metode eksperimen, yaitu penyajian materi yang di sampaikan melalui lisan yang diorganisasi secara sistematis untuk menunjukkan hubungan antara satu dengan yang lainnya atau selaras dengan *Mauidzah Hasanah* (Ramayulis:2017) dan metode eksperimen yaitu memberikan pelatihan pada santriwati tahfidz an nawawi metro tentang bagaimana membuat menu ta'jil berbahan dasar jagung sebagai menu pembuka untuk berbuka puasa

HASIL, PEMBAHASAN, DAN DAMPAK

Pelaksanaan pengabdian masyarakat mengenai pelatihan pembuatan menu ta'jil bersama santriwati tahfidz an Nawawi Metro dilakukan ketika para santri sedang libur dan pada saat kegiatan bersih bersih lingkungan pesantren.pelatihan dilaksanakan bertujuan untuk memberikan inovasi bagi para santri agar dapat memasak dan membuat menu ta'jil yang sehat dan hemat.lokasi pelaksanaan pelatihan di Pondiok Pesantren Tahfidz an nawawi Metro pada hari Ahad tanggal 30 Oktober 2022. Peserta pelatihan yang terdiri dari musrifah pondok pesantren, istri Pembina yayasan dan mudir serta sejumlah santriwati yang bermukin di pondok pesantren yang berjumlah 15 orang, kegiatan pengabdian di awali dengan pembuaan, sambutan musrifah pondok pesantren dan pengabdi dan di kahiri dengan penutup Setelah acara pembukaan selanjutnya di mulai dengan mensosialisasikan menu apa yang akan kita buat pada pelatihan hari ini yaitu kegiatan pelatihan membuat lepet jagung dan bola bola jagung ini di mulai dari menyiapkan semua bahan seperti untuk pembuatan lepet jagung siapkan jagung, tepung maizena, tepung terigu, kelapa parut, gula pasir, garam secukupnya, dan kulit jagung yang di kupas tadi sebagai pembungkus lepet jagung, untuk pembuatan bola bola jagung, untuk bahan sama dengan bahan pembuatan bakwan yaitu, siap kan jagung,tepung terigu,wortel, bawang putih 3 siung, penyedap rasa, garam secukupnya, telur kocok lepas, dan tepung panir untuk balutan terakhir. terigu, kelapa parut, gula pasir, garam secukupnya, dan kulit jagung yang di kupas tadi sebagai pembungkus lepet jagung.

Dan untuk pembuatan bola bola jagung, untuk bahan sama dengan bahan pembuatan bakwan yaitu, siap kan jagung,tepung terigu,wortel, bawang putih 3 siung, penyedap rasa, garam secukupnya, telur kocok lepas, dan tepung panir untuk balutan terakhir, setelah

menyiapkan bahan bahan nya dan alatnya, kami mengarahkan santriwati untuk memipil jagung yang akan di buat untuk lepet jagung dan bola bola jagung, untuk lepet jagung setelah di pipil di haluskan menggunakan blender sampai halus kemudian masukkan bahan bahan selNjutnya seperti tepung terigu, maizena, gula, kelapa parut, garam secukupnya dan air secukupnya, kemudian aduk sampai rata dan setelah semua tercampur rata siapkan kulit jagung yang sudah di bersihkan tadi untuk membungkus lepet jagung, bungkus olahan tadi kemudian ikat dengan tali rafia, kemudian kukus selama 15 menit.

Pelatihan selanjutnya yaitu kami mengajarkan santriwati untuk membuat bola bola jagung di mana pembuatan nya mirip dengan membuat bakwan jagung hanya saja untuk finishing nya di balut dengan kocokan telur dan tepung panir. Langkah Pertama yaitu memipil jagung dan mengiris iris wortel untuk campuran, setelah itu campurkan dengan tepung terigu, tambahkan garam secukupnya, penyedap rasa, dan bawang putih yang sudah di haluskan, campur kan dengan air sedikit demi sedikit kemudian betuk bulat bulat, lalu celupkan ke kocokan telur tadi kemudian balut dengan tepung panir, setelah semua selesai goreng sampai warna nya kecoklatan



Gambar 1. Kunjungan Pengabdian



Gambar 2. Mensosialisasikan menu apa yang akan di buat



Gambar 3. Mempersiapkan alat dan bahan



Gambar 4. Proses Penghalusan jagung



Gambar 5. Proses pembuatan adonan 1



Gambar 6. Proses pembuatan adonan 2



Gambar 7. Persiapan pembungkusan dan pengukusan



Gambar 8. Proses pengukusan

SIMPULAN

Berdasarkan pengamatan kami sebagai pengabdian bahwasanya di pondok pesantren tahfidz an Nawawi Metro Lampung adalah sebuah pesantren pesantren tahfidz yang menggiatkan para santriwati untuk rajin melaksanakan ibadah puasa baik puasa wajib maupun puasa sunnah untuk itu perlu adanya inovasi menu ta'jil yang bervariasi sebagai menu berbuka puasa yang terbuat dari bahan sederhana dan mudah untuk dibuat oleh para santriwati sehingga dapat melatih, mengajarkan dan membiasakan santriwati untuk memasak makanan yang sehat dan hemat yaitu dengan membuat menu ta'jil berbahan dasar jagung dengan hasil lepet jagung dan bola-bola jagung sangat disukai oleh semua santri dan pengurus pesantren

UCAPAN TERIMA KASIH

Kami ucapkan terima kasih kepada Lembaga Pengabdian Pada Masyarakat (LPPM) Universitas Muhammadiyah Metro yang telah mendukung kegiatan pengabdian ini sehingga dapat terlaksana dengan baik. Tim pengabdian juga mengucapkan terima kasih kepada mudir pondok pesantren tahfidz an nawawi Metro, Pembina yayasan an Nawawi para ustadzah dan santriwati yang telah memberikan izin untuk melaksanakan pengabdian.

DAFTAR PUSTAKA

- Ibnu Hajar Al Atsqolani, Fath Al-Bari bi Syarh Shahih Al-Bukhari, Mesir Pustaka Imam Asy Syafi'I 2015
- Hambali, E., Suryani, A., & Ihsanur, M. (2016). *Membuat Aneka Olahan Jagung*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Lak-Lak Nashet Nurhasanah&Dessy Isfiandewi,(2019) Diservisifikasi Olahan Pangan jagung Manis Sebagai Upaya Pengembangan Argo Industri di Desa Saropaten :Jurnal Pengabdian Masyarakat J-DINAMIKA Vol 4 No 1 P-ISSN:2503-2031, E-ISSN:2503-1112
- Ramayulis,(2017) Metodologi Pendidikan Agama Islam, Jakarta : Kalam Mulia, (113)
- Ahmad, Dalam: <https://www.bangbara.com/kuliner/pr-3694960138/resep-lepet-jagung-jajanan-super-enak-dan-praktis-dalam-membuatnya> Rabu 09 November 2022.