

Laporan Kegiatan PPM



**PELATIHAN MENGOLAH MASAKAN
JEPANG PADA GURU PROGRAM
PARIWISATA SMK NEGERI 2 GODEAN**

Oleh:
Purwati Tjahjaningsih
Endang Mulyatiningsih

Dibiayai oleh DIPA dengan No. Kontrak: 960C/H34.15/PM/2008

**LEMBAGA PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
TAHUN 2008**

HALAMAN PENGESAHAN
LAPORAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT (PPM)

1. Judul Kegiatan : Pelatihan Mengolah Masakan Jepang pada Guru Program Pariwisata SMK Negeri 2 Godean.
2. Ketua Pelaksana Kegiatan
- a. Nama : Purwati Tjahyaningsih, M. Pd.
 - b. NIP : 130682774
 - c. Pangkat/Golongan : Pembina Tk 1/Ivb
 - d. Jabatan : Lektor Kepala
 - e. Sedang melakukan PPM : Ya/Tidak
 - f. Fakultas/Jurusan : Teknik/Pendidikan Teknik Boga dan Busana
 - g. Bidang Keahlian : Pengolahan Masakan Oriental
 - h. Universitas : Universitas Negeri Yogyakarta
3. Anggota Pelaksana : 1. Endang Mulyatiningsih
2. Mr. Yuhei Kuoci
4. Jangka Waktu Kegiatan : 2 bulan
5. Bentuk Kegiatan : Pelatihan
6. Sifat Kegiatan : Insidental
7. Biaya Yang Diperlukan
- a. Sumber dari Fakultas : Rp. 2.500.000
 - b. Sumber lain : -
- Jumlah : Rp. 2.500.000
(dua juta lima ratus ribu rupiah)

Mengetahui
Ketua Jurusan

Yogyakarta, 5 Desember 2008
Ketua Pelaksana Kegiatan PPM

Dr. Sri Wening
NIP. 131 282 344

Purwati Tjahyaningsih, M. Pd.
NIP. 130 682 774

KATA PENGANTAR

Puji syukur kami panjatkan kepada Allah YME, atas limpahan rahmat dan karuniaNya sehingga Pengabdian Kepada Masyarakat (PPM) ini dapat selesai dilaksanakan. PPM ini mengambil tema pelatihan memasak masakan Jepang yang dibantu oleh expert dari negara Jepang itu sendiri. Pelatihan telah dilaksanakan pada bulan September di SMK Negeri 2 Godean, Kabupaten Sleman.

Pelatihan dapat berjalan dengan lancar berkat kerjasama dan bantuan dari berbagai pihak. Pada bagian pengantar ini, tim pengabdian mengucapkan terima kasih kepada:

1. Bapak Wardan Suyanto, Ed. D selaku Dekan Fakultas Teknik –Universitas Negeri Yogyakarta yang telah memberi kesempatan untuk melaksanakan kegiatan PPM.
2. Bapak Drs. Sugito selaku Kepala SMK Negeri 2 Godean yang telah menyediakan waktu dan tempat pelaksanaan PPM.
3. Mr. Yuhei Kuoci sebagai ahli pengolahan masakan Jepang yang telah bersedia menjadi instruktur pada pelatihan.
4. Guru-guru program keahlian Pariwisata SMK Negeri 2 Godean yang telah mengikuti program pelatihan dengan penuh semangat
5. Mahasiswa UNY yang sedang melaksanakan program KKN/PPL di SMK Negeri 2 Godean angkatan tahun 2008 yang telah membantu kelancaran pelaksanaan PPM.

Kami masih berharap semoga kerjasama ini dapat dilanjutkan pada waktu dan kesempatan yang berbeda.

Yogyakarta, 5 Desember 2008

Ketua Tim

Purwati Tjahjaningsih, M. Pd.

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	
HALAMAN PENGESAHAN	1
HASIL EVALUASI	
KATA PENGANTAR	2
DAFTAR ISI	3
DAFTAR TABEL	4
DAFTAR LAMPIRAN	4
BAB I PENDAHULUAN	
A. Analisis Situasi	5
B. Tinjauan Pustaka	6
C. Identifikasi	7
D. Tujuan Kegiatan PPM	8
E. Manfaat Kegiatan PPM	8
BAB II METODE KEGIATAN PPM	
A. Khalayak Sasaran kegiatan PPM	9
B. Metode Kegiatan PPM	9
C. Langkah-langkah Kegiatan PPM	10
D. Faktor Pendukung dan Penghambat	10
BAB III PELAKSANAAN KEGIATAN PPM	
A. Hasil Pelaksanaan Kegiatan PPM	11
B. Pembahasan Hasil Pelaksanaan Kegiatan PPM	12
BAB IV PENUTUP	
A. Kesimpulan	14
B. Saran	14
DAFTAR PUSTAKA	15
LAMPIRAN-LAMPIRAN	16

DAFTAR TABEL

Tabel 1	Jadwal Pelaksanaan PPM	11
Tabel 2	Koordinasi Pelaksanaan Tugas Tim PPM	12

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Materi PPM	16
Lampiran 3	Foto Kegiatan PPM	25
Lampiran 3	Daftar Hadir Peserta PPM	28

BAB I

PENDAHULUAN

A. Analisis Situasi

Pencanangan *Asian Free Labour Area* (AFLA) sejak tahun 2003 telah membuka peluang bagi tenaga kerja Indonesia untuk memasuki dunia kerja ke manca negara. Negara Jepang merupakan salah satu negara yang menjadi sasaran pengiriman Tenaga Kerja Indonesia (TKI). Sebagian besar tenaga kerja Indonesia yang dikirim ke mancanegara merupakan tenaga teknis menengah yang berasal dari lulusan SMA/SMK dan yang sederajat. Data statistik TKI pada tahun 2003 tercatat 178.867 orang dan 56 orang diantaranya bekerja di Jepang. Sektor pekerjaan yang dimasuki oleh tenaga kerja Indonesia 27,86% adalah sektor formal. Jenis pekerjaan yang banyak ditawarkan antara lain karyawan di hotel dan restoran, industri dan rumah sakit (BPS: 2004).

Lulusan SMK Pariwisata mempunyai peluang untuk bekerja di Negara Jepang terutama pada sektor usaha jasa makanan seperti restoran, catering dan rumah tangga. Masyarakat Jepang sangat menghargai budaya makan mereka. Tata cara masak, makan dan menyajikan makanan Jepang sangat spesifik. Mereka mengutamakan mutu makanan, mulai dari pemilihan bahan, proses pengolahan sampai cara menghidangkannya. Kebiasaan masyarakat Jepang berbeda dengan kebiasaan masyarakat Indonesia, oleh sebab itu agar lulusan SMK yang akan dikirim ke Jepang dapat bekerja secara profesional maka mereka perlu dibekali dengan pengetahuan dan keterampilan pengolahan masakan Jepang. Penyiapan lulusan untuk dapat bersaing di pasar kerja dapat dilakukan secara berjenjang dengan melatih kompetensi gurunya terlebih dahulu.

Budaya dan pengolahan masakan Jepang lebih tepat diperkenalkan oleh orang Jepang itu sendiri. Jurusan Teknik Boga memiliki *expert* dari JICA (*Japan International Cooperation Agency*) yang bertugas di PTBB selama dua tahun. Mendatangkan tenaga ahli dari luar negeri cukup mahal apabila menggunakan dana sendiri. Oleh sebab itu, kedatangan *expert* dari Jepang ini sangat bagus apabila dimanfaatkan untuk menambah wawasan guru SMK Pariwisata untuk membekali

siswa yang berminat untuk bekerja di negara Jepang atau mendalami pengetahuan dan meningkatkan keterampilan mengolah masakan Jepang.

B. Tinjauan Pustaka

Sejarah kuliner masakan Jepang dipengaruhi oleh bentuk pulau dan lingkungan geografis. Di daerah kepulauan yang bergunung, berhutan dan curah hujannya tinggi, masyarakat mengandalkan makanan dari hasil buruan seperti rusa dan babi hutan. Pada abad ke 3, penduduk mulai meningkat jumlahnya dan masyarakat mulai membangun pemukiman. Pada saat itu, beras mulai menjadi makanan pokok masyarakat Jepang. China menyumbang kuliner Jepang dengan membawa kecap, teh dan sumpit. Pada abad ke 6, ketika aliran agama Budha mulai masuk, daging tidak boleh dimakan sampai sekitar 120 tahun kemudian. Kedatangan Portugis membawa jenis masakan baru yaitu masakan yang digoreng dengan tepung panir, tempura dan tobacco. Secara tradisional, masakan Jepang berbentuk segar, sehat dan rendah lemak (<http://www.ethnicfoodsco.com/Japan.html>). Makanan Jepang harus memuaskan selera dengan disiapkan secara hati-hati dan disajikan dengan sangat cantik. Bumbu-bumbu secara umum sederhana yaitu hanya untuk meningkatkan aroma alam dari bahan-bahan yang digunakan. Contoh keindahan masakan Jepang dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Nigiri dan makizushi

Cuisine tradisional Jepang didominasi oleh beras dan sedikit makanan untuk melengkapinya. Beberapa jenis makanan yang sering disajikan sebagai pelengkap antara lain: ikan, daging, sayuran, dan pickles yang ditempatkan disisinya. Makanan

Jepang yang paling sederhana berisi Ichiju-Issai ("satu macam soup atau makanan sepinggan). Ichiju-Sansai sering diakhiri dengan pickle sayuran dan teh hijau (Kumakura, 1999)

Makanan Jepang mulai digemari di Amerika dan Eropah karena alasan sehat dan rendah kalori. Beberapa masakan Jepang yang terkenal misalnya: (1) tempura yaitu makanan yang digoreng dengan dilapisi tepung; (2) torikatsu terbuat dari cutlet daging yang digoreng dengan tepung panir; (3) makanan yang dipanggang, di bakar, di goreng dalam pan, diglazing dengan pemanis kecap; (4) Gyoza atau Japanese dumplings; (5) Bento atau Obento yaitu kombinasi makanan yang disajikan dalam kotak kayu; (6) Sashimi yang berupa potongan ikan segar yang disajikan dengan dipping sauce dan hiasan sederhana; (7) Sushi – nasi dicampur cuka atau perasa asam yang diberi topping atau dicampur dengan variasi bahan segar (Shizuo, 1980).

C. Identifikasi dan Perumusan Masalah

Negara Jepang kaya dengan seni dan budaya termasuk seni dan budaya makan. Makanan Jepang sudah mulai dibawa ke pasar internasional dan sudah mulai terkenal mengikuti ketenaran masakan China. Beberapa masakan Jepang yang sudah mendunia adalah Tempura, Shushi dan Sukiyaki.

Perguruan Tinggi (PT) mempunyai akses pengetahuan yang cukup luas. Sebagai agen pembaharuan bagi dunia pendidikan, PT memiliki kewajiban untuk menyalurkan informasi dan pengetahuan yang dimiliki kepada lembaga pendidikan lain. Melalui kegiatan PPM, PT dan SMK yang menjadi sasaran pengabdian akan memperoleh manfaat yang saling menguntungkan. SMK dapat memperoleh wacana baru tentang budaya dan pengolahan masakan Jepang. PT dapat memperoleh dua keuntungan yaitu beramal melalui kegiatan PPM sekaligus mempromosikan jurusan kepada calon pelanggan dan pengguna lulusan Pendidikan Teknik Boga.

Rumusan Masalah:

Apakah program pelatihan pengolahan masakan Jepang dapat:

- a. menarik minat dan motivasi guru SMK Pariwisata Program Tata Boga untuk mendalami masakan Jepang?

- b. meningkatkan kompetensi guru dalam menyiapkan, mengolah, dan menyajikan masakan Jepang seperti: tempura, sukiyaki, dorayaki, teriyaki, dan slice buah?.

D. Tujuan Kegiatan PPM

Program pelatihan pengolahan masakan Jepang diharapkan dapat:

1. menarik minat dan motivasi guru SMK Pariwisata Program Tata Boga untuk mendalami masakan Jepang.
2. meningkatkan kompetensi guru dalam menyiapkan, mengolah, dan menyajikan masakan Jepang seperti: tempura, sukiyaki, dorayaki, teriyaki, dan slice buah.

E. Manfaat Kegiatan PPM

Kegiatan PPM ini dapat memberi manfaat terutama kepada:

1. Guru SMK dapat menambah pengetahuan dan keterampilan mengolah masakan Jepang.
2. Lembaga FT dan SMK dapat menjalin kerjasama dalam tukar menukar informasi, pengetahuan dan keterampilan yang dimiliki.
3. Jurusan PTBB dapat mempromosikan beberapa keahlian yang dimiliki terutama keahlian dalam pembelajaran Teknik Pengolahan Masakan Jepang yang disponsori oleh dosen tamu dari Negara Jepang

BAB II

METODE KEGIATAN PPM

A. Khalayak Sasaran kegiatan PPM

Pelatihan pengolahan masakan Jepang dapat berjalan lancar apabila ada keterlibatan beberapa khalayak sasaran antara yang strategis yaitu:

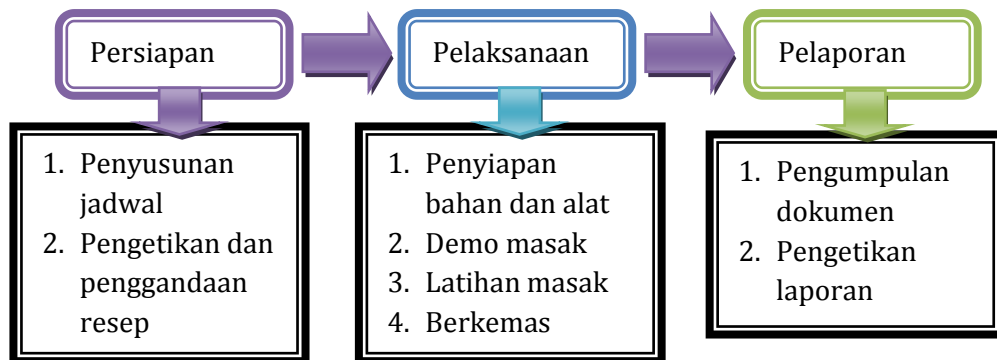
1. Kepala Sekolah, Ketua Program Studi Tata Boga dan kepala laboratorium Tata Boga SMK untuk menyediakan waktu dan tempat bagi Tim pengabdian dalam melaksanakan kegiatannya.
2. Ketersediaan dana dan fasilitas pendukung kegiatan pelatihan.
3. Kekompakan Tim Pengabdian dalam menyiapkan dan menyampaikan materi pelatihan.
4. Minat guru SMK untuk mengikuti diklat.

B. Metode Kegiatan PPM

Kegiatan pelatihan dilakukan dengan menggunakan metode ceramah, demonstrasi, tanya jawab dan latihan. Ceramah dilakukan pada awal kegiatan untuk memberikan pengetahuan tentang masakan Jepang dan budaya makan. Demonstrasi dilakukan setelah ceramah untuk memberi contoh pengolahan masakan Jepang dan cara menyantapnya. Tanya jawab dilakukan pada materi yang ingin diketahui lebih lanjut oleh peserta. Latihan dilakukan terakhir setelah materi dijelaskan secara teoritis. Latihan dilakukan sendiri oleh guru dengan bimbingan dari mahasiswa.

C. Langkah-langkah Kegiatan PPM

Kegiatan dilakukan dalam beberapa langkah sesuai dengan urutan kegiatan pelatihan yang meliputi perencanaan, pelaksanaan dan pelaporan. Dalam perencanaan terdapat kegiatan penyusunan materi dan jadwal kegiatan. Pelaksanaan membutuhkan kegiatan persiapan, pelaksanaan, dan pengemasan. Kegiatan terakhir adalah penyusunan laporan berdasarkan kegiatan yang sudah dilaksanakan. Langkah-langkah kegiatan dapat diikuti dalam diagram alir sebagai berikut



Gambar: Langkah-langkah Kegiatan PPM

D. Faktor Pendukung dan Penghambat

1. Pendukung

Tim telah sukses melaksanakan PPM berkat dukungan dari lembaga FT – UNY, Kepala Sekolah dan guru-guru program studi Tata Boga SMK Negeri 2 Godean. Selain itu, kegiatan dapat berjalan lancar berkat bantuan mahasiswa KKN/PPL yang pada waktu tersebut sedang bertugas di sekolah tersebut.

2. Penghambat

Tim tidak menemukan faktor penghambat yang berarti. Namun karena kesibukan masing-masing maka pelaksanaan PPM baru dapat terlaksana pada saat bulan puasa sehingga hasil masakan tidak dicicip pada saat masih hangat.

BAB III

PELAKSANAAN KEGIATAN PPM

A. Hasil Pelaksanaan Kegiatan PPM

1. Waktu dan Tempat PPM

Pengabdian masyarakat dilaksanakan dalam satu paket kegiatan pelatihan yang diselenggarakan pada hari Rabu, tanggal 24 September 2008 bertempat di SMK N 2 Godean. Waktu ditetapkan berdasarkan kesepakatan bersama antara tim pengabdian dan sasaran PPM. Pemilihan waktu dilakukan sehari sebelum libur sekolah dalam rangka perayaan Iedul Fitri, dengan pertimbangan kegiatan belajar mengajar sudah usai sehingga tidak mengganggu kegiatan belajar siswa. Susunan acara kegiatan pelatihan:

Tabel 1:

Jadwal Pelaksanaan PPM

NO	WAKTU	KEGIATAN
1.	08.00 – 8.30	Pembukaan
2.	08.30 – 9.15	Pengantar Teori Masakan Jepang
3.	09.15 – 11.00	Demonstrasi Masakan Jepang
4.	11.00 – 13.00	Praktek Memasak Masakan Jepang
5.	13.00 – 13.30	Berkemas
6.	13.30 – 14.00	Penutupan

2. Tim Pelaksana Kegiatan

Tim pelaksana kegiatan terdiri dari dua orang dosen pengabdian, satu orang expert JICA dan enam orang mahasiswa Pendidikan Teknik Boga. Daftar nama tim terdapat pada daftar hadir kegiatan PPM. Masing-masing anggota tim memiliki tugas yang berbeda-beda. Ketua pelaksana bertugas memberi pengarahan dan mengisi materi teori, sedangkan anggota tim bertugas membantu pelaksanaan praktek. Mahasiswa bertugas menyiapkan, mengemas alat serta bahan serta membantu pelaksanaan praktek.

Koordinasi pelaksanaan pengabdian masyarakat dilakukan dengan pembagian tugas dan tanggung jawab kepada masing-masing anggota tim. Tugas masing-masing anggota tidak sama dan beban kerja juga tidak sama. Masing-masing anggota tim memiliki peran yang saling melengkapi

kekurangan dengan kelebihan yang dimiliki. Koordinasi pelaksanaan dilakukan dengan pembagian seperti pada Tabel sebagai berikut:

Tabel 2. Koordinasi Pelaksanaan Tugas Tim PPM

NO	NAMA	TUGAS
1.	Purwati Tjahjaningsih	Merancang kegiatan PPM Koordinasi waktu dan tempat dengan SMK N 2 Godean Memberi pengarahan dan pengantar teori sebelum praktek Memonitor jalannya pelatihan
2.	Endang Mulyatiningsih	Menyusun proposal dan laporan PPM Mendokumentasi kegiatan PPM Membantu pelaksanaan pelatihan
3.	Yuhei Kuoci	Mendemonstrasi masakan Jepang
4.	Mahasiswa	Belanja, preparing bahan dan alat masak, tutorial pelatihan, dan membantu berkemas-kemas.

3. Materi Kegiatan

Materi pelatihan menampilkan lima jenis masakan Jepang favorit yaitu: Tempura, Sukiyaki, Dorayaki, Yakitori dan Slice buah. Resep masakan Jepang terdapat pada lampiran.

B. Pembahasan Hasil Pelaksanaan Kegiatan PPM

Secara umum, program pelatihan telah sukses dilaksanakan. Minat peserta yang dilihat dari perilaku dan sikapnya cukup antusias dalam mengikuti pelatihan. Setelah cara mengolah masakan Jepang didemonstrasikan oleh Mr. Yuhei Kuoci, guru-guru program studi Tata Boga langsung mempraktekkannya dengan penuh semangat meskipun situasi pada saat itu kurang mendukung karena sedang puasa dan udara di dapur sangat panas.

Pengabdian masyarakat mengambil tema pengolahan masakan Jepang. Resep asli masakan Jepang menggunakan wine tetapi karena alasan agama maka wine tidak digunakan dalam pengolahan masakan tersebut. Masakan Jepang disiapkan dengan cermat dan penuh keindahan seni, kemudian diolah dengan cepat dan dimakan dalam keadaan hangat. Pada saat pelaksanaan

pelatihan, sebagian besar peserta sedang menjalankan ibadah puasa sehingga hasil masakan tidak dicicip di tempat pelatihan tetapi dibawa pulang dan rasa masakan sudah tidak sesuai dengan karakteristik aslinya.

Tidak ada hambatan yang berarti dalam pelaksanaan PPM. Semua kegiatan berjalan lancar karena kerja tim yang solid dan koordinasi kegiatan yang cukup matang. Hasil masakan semua bagus, karena teknik olah yang digunakan mudah. Dari sisi biaya, hampir semua dana terserap untuk belanja bahan karena harga bahan mahal untuk dapat memenuhi tuntutan kualitas masakan Jepang yang sebenarnya.

Ruang pelatihan sudah di seting untuk latihan kerja siswa SMK sehingga tidak disediakan kursi untuk duduk. Selama kegiatan, semua peserta tidak ada yang duduk mulai dari jam 9.00 pagi sampai jam 14.00 siang. Meskipun ada beberapa peserta yang sudah berusia agak tua tetapi mereka dapat bertahan untuk berdiri berjam-jam karena sudah biasa.

BAB IV PENUTUP

A. Kesimpulan

1. Hasil kegiatan telah menarik minat dan motivasi guru SMK Pariwisata Program Tata Boga untuk mendalami masakan Jepang. Selama pelatihan, terjadi tanya jawab antara peserta dan expert yang berasal dari negara Jepang untuk mengetahui lebih lanjut tentang budaya makan di Jepang.
2. Kompetensi guru dalam menyiapkan, mengolah, dan menyajikan masakan Jepang seperti: tempura, sukiyaki, dorayaki, teriyaki, dan slice buah telah sesuai dengan standar. Guru sudah mampu mengolah masakan sesuai dengan contoh yang diberikan.

B. Saran

1. Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta dan Sekolah Menengah Kejuruan Negeri 2 Godean dapat menindaklanjuti hasil pengabdian kepada masyarakat dengan kerjasama dalam bentuk lainnya.
2. Guru program studi Tata Boga, SMK N 2 Godean dapat mengembangkan hasil pelatihan pengolahan masakan Jepang untuk memperkaya proses pembelajaran di kelas.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. (2008) Japanese Culinary history diakses dari <http://www.ethnicfoodsco.com/Japan.htm> pada tanggal 17 Maret 2008
- Biro Pusat Statistik (2004). Perhitungan Devisa Bulan Maret sampai September 2003, diakses dari <http://www.statistik.com>. pada tanggal 17 Maret 2008
- Kumakura Isao. (1999). Table Manners Then and Now, *Japanecho*, Vol. 27 No. 1
- Tsuji, Shizuo. (1980). *Japanese cooking: A simple Art*. Kodansha International/USA, New York.

LAMPIRAN-LAMPIRAN

Lampiran 1: Materi PPM

TENPURA

てんぷら



Tenpura biasanya disajikan dan dimakan bersama **Tentsuyu** (saos **Tenpura**) yang di campur dengan **Oroshi shoga, Daikon oroshi** atau Tenpura ditaburi garam dan air jeruk.

TIPS membuat adonan kulit (**koromo**)

1. Takaran untuk **Koromo (adonan kulit)** harus sama.
2. Konsistensi **Koromo** agak crudel (tidak halus).
3. Suhu **Koromo** harus selalu dingin.
4. Suhu minyak goreng selalu stabil.
5. Bisa ditambahkan sedikit **Baking powder**, agar gorengan Koromo tetap renyah (crispy)

KOROMO (Adonan)

- 1 btr telur
- 1 gls (120 gr) tepung terigu
- 1 gls (200 cc) air es

TENTSUYU (Sauce Tempura)

- 200 cc kaldu instan (Dashi)
- 50 cc koikuchi shoyu
- 50 cc mirin

PELENGKAP TEMPURA

DAIKON OROSHI, OROSHI SHOJA

- 100 gr lobak
- ½ ruas jahe

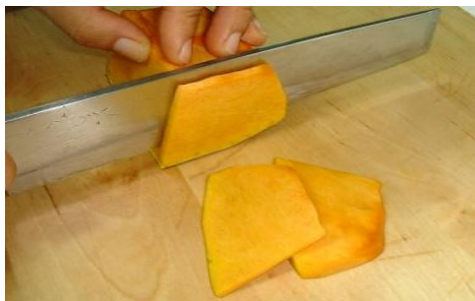


BAHAN-BAHAN (4 PORSI)

- 8 ekor udang
- 1 ekor cumi-cumi
- 4 buah Shitake (jamur)
- 40 gr ubi jalar
- 1 buah paprika
- 40 gr terong ungu
- 40 gr Wortel
- 40 gr Labu

CARA MEMBUAT :

1. POTONG LABU



Kupas labu kuning dan diiris tipis kira-kira 3 mm

3. POTONG TERONG



Potong terong berbentuk kotak, kemudian iris-iris bagian depannya dengan tidak memotong bagian belakangnya, terus rendam dalam air

5. POTONG PAPIKA



Paprika dibuang bijinya dan bonggolnya, kemudian dipotong kotak, kira-kira 5

2. POTONG UBI



Cuci bersih ubi tanpa dikupas kulitnya, slice setebal 5 mm, kemudiam rendam di dalam air

4. POTONG WORTEL



Slice wortel berbentuk bulat (**Wagiri**) setebal 3mm

6. POTONG CUMI



Cumi-cumi ditoreh miring bagian luarnya dari sisi kiri ke kanan dan ditoreh miring dari sisi kanan ke sisi kiri.

7. BUANG UJUNG EKOR



Udang dikupas kulitnya, sisakan bagian ekor, dan potong bagian ujung ekornya dengan potongan miring

9. TOREH UDANG MIRING



toreh bagian punggung udang tidak terlalu dalam sebanyak 4 torehan.

11 MEMBANDINGKAN



Foto ini menunjukkan udang yang sudah ditoreh (atas) dan udang yang belum ditoreh (bawah).

8. TOREH PUNGGUNG UDANG



Belah bagian punggung udang dan buang kotorannya

10 LURUSKAN BADANNYA



luruskan badan udang, jangan sampai bengkok.

12 REBUS KUAH TENPURA



TENTSUYU (KUAH TENPURA)
DIREBUS SAMPAI MENDIDIH DAN
AMBIL BUIHNYA (DISKIMM)

13 MENGUKUR BAHAN KOROMO



Siapkan 3/4 bagian gelas yang isi tepung terigu dan satu gelas berisi 1 kuning telur dengan 3/4 gelas air es.

14 MENCAMPUR KOROMO



Campurkan semua bahan **Koromo**, ditaruh di atas air es, Koromo diaduk tidak sampai rata. (adonan agak **curdle**)

15 SUHU MINYAK



Panaskan minyak sampai sekitar 180 derajat celsius.

16 MELUMURI TEPUNG



lumuri bahan tempura dengan tepung terigu sebelum dimasukkan ke dalam **Koromo**.

17 MENGGORENG



Panaskan minyak, masukan udang yang telah dilumuri dengan **Koromo** kemudian goreng, angkat bila warna sudah kecoklatan.

18 MENIRISKAN



Ketika Tempura diangkat dari wajan, gorengan tersebut harus di alasi dengan kertas tissue (**paper napkin**) agar minyak meresap

19. MENBUANG SISA GORENG



Tenkasu:

buanglah kotoran tepung yang ada di atas gorengan, agar minyak selalu bersih. **Tenkasu** harus dilakukan sesering mungkin.

20. PENEMAN SAJIAN



DAIKON DAN SHOJA OROSHI BERUPA PARUTAN LOBAK DAN JAHE, DI SAJIKAN DENGAN TENTSUYU DAN TENPURA.

YAKITORI



Bahan:

100 gr daging ayam, potong dadu 2 cm x 2 cm

1 batang loncang

Bahan sauce:

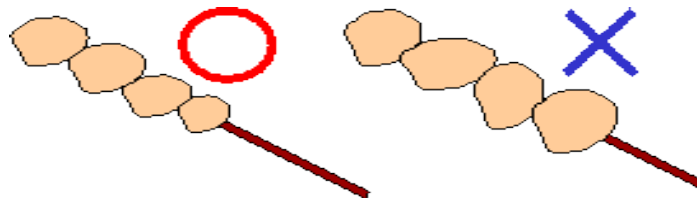
170 cc kikoman (kecap asin)

150 cc mirin

120 gr gula

Cara membuat

1. Tusuk daging ayam. (seperti pada gambar)



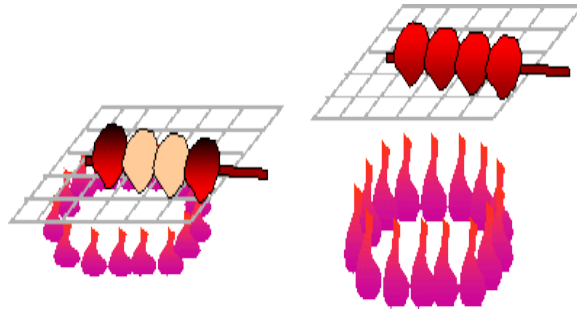
Keterangan:

- besar potongan pada pangkal lebih kecil supaya daging lebih rata matangnya.
- × Jangan membuat potongan yang sama besarnya karena daging tidak merata matangnya.

2. Marinade dengan campuran semua bumbu selama \pm 10 menit.



3. Bakar daging yang sudah direndam, sambil sesekali dicelupkan ke dalam bumbu supaya bumbu lebih meresap. Pada saat membakar, usahakan jangan terlalu dekat dengan api supaya tidak gosong. Teruskan bakar sampai matang



DORAYAKI

Bahan (20 porsi)

Isi

- 200 gram kacang hijau
- 150 gram gula

Adonan

- 115 gram telur
- 130 gram gula halus
- 2 gram baking powder
- 6 cc mirin
- 13 gram madu
- 130 gram tepung terigu
- 40 cc air (a)
- 20 cc air (b)



Cara membuat

Isi

1. Rebus air dan kacang hijau. Setelah airnya mendidih, buang airnya dan ganti sampai dua kali kemudian rebus lagi sampai sekitar 1 jam.
2. Saring kacang hijau rebus kemudian tadi kemudian masukkan kembali ke dalam panci. Masukkan air dan gula kemudian rebus lagi dengan api besar sambil diaduk-aduk sekitar 5 menit.

Adonan kue

1. Kocok telur sampai tercampur
2. Tambahkan gula halus, kocok lagi sampai adonan menjadi putih.
3. Tambahkan mirin, madu, baking powder, air (1), dan tepung terigu yang sudah diayak. Aduk sampai rata.
4. Biarkan adonan kira-kira 20 menit, sebelum dipanggang, tambahkan sisa air (b).
5. Panaskan wajan teflon yang berisi 7 lubang cetakan, olesi dengan sedikit minyak kemudian tuangkan adonan dengan sendok sayur. Tunggu sampai permukaan berpori kemudian balik sampai kedua sisinya matang.
6. Ambil dua buah kue, oles salah satu permukaan kue dengan bahan isi kemudian tangkupkan dengan kue yang satunya.

SUKIYAKI

Bahan (5porsi)

- 600 gr daging sapi (slice)
- 1 buah bawang bombay
- 1 batang daun bawang
- 1/2 buah sawi putih
- 5 buah jamur
- 1 buah tahu
- 4 sdm kikkoman Shoyu
- 4 sdm sake
- 4 sdm gula
- Minyak untuk menumis
- Air secukupnya



Cara membuat

1. Iris daging sapi tipis-tipis selebar sekitar 5cm x 5cm. Potong tahu bentuk persegi, sawi putih dan daun bawang dipotong miring dengan panjang sekitar 4 cm, potong bawang Bombay setebal 1 cm. Sayat bagian atas jamur sehingga membentuk bintang.
2. Panaskan panci dulu, kemudian masukkan minyak goreng. Setelah minyak panas, masukkan daging sapi.
3. Tambahkan gula, kikkoman shoyu, dan sake. Kemudian masukkan potongan sayuran dan tahu. Masak dengan api sedang sampai matang. Kalau air perebus kurang bisa ditambahkan.

Lampiran 2: Foto Kegiatan PPM



Foto 1: Ibu Purwati Tjahjaningsih dan Mr Yuhei, sedang demo masakan Jepang



Foto 2: Ibu-ibu Guru SMK N 2 Godean sedang memperhatikan cara menyiapkan bahan Tenpura



Foto 3: Teriyaki dan Dorayaki sudah hampir matang



Foto 4: Ibu-Ibu Guru SMK N 2 Godean sedang mempraktekan masakan Jepang



Foto 5: Mr. Yuhei menyerahkan kenang-kenangan CD masakan Jepang kepada ketua Prodi Tata Boga



Foto 6: Foto Tim Pengabdian bersama Kepala SMKN 2 Godean setelah pelatihan selesai

Lampiran 3: Daftar Hadir Peserta PPM