

Pelestarian Jajanan Upakara Untuk Meningkatkan Nilai Kearifan Lokal

*** I Putu Darmawijaya**

Universitas Dhyana Pura

*Email: darmawijaya@undhirabali.ac.id

ABSTRAK

Bali merupakan salah satu propinsi di Indonesia yang sangat terkenal dengan kekentalan adat istiadat dan kebudayaan daerahnya. Apabila mendengar kata 'Bali' pasti yang akan diingat adalah upacara keagamaan. Dalam melaksanakan upacara keagamaan, umat Hindu di Bali menggunakan sarana sebagai persembahan kepada Tuhan yang biasa disebut dengan upakara/sesajen. Sesajen tersebut terdiri atas hasil bumi, yang diolah menjadi jajanan upakara. Jajanan upakara mengandung unsur lambang atau simbolisme sehingga keberadaan jajanan upakara dalam membuat sesajen sangat penting. Namun, sayangnya pada zaman sekarang, keberadaan jajanan upakara sudah mulai terdesak oleh keberadaan jajanan modern, yang banyak digunakan sebagai bahan pembuatan upakara. Hal ini sangat dikhawatirkan akan menyebabkan kehilangan makna dan simbol dari sebuah sesajen. Pelatihan dan pendampingan pembuatan jajanan upakara dilakukan untuk mengatasi masalah yang terjadi di masyarakat. Pelatihan ini dilaksanakan di Desa Wanasari Tengah Kabupaten Tabanan yang diikuti oleh anggota PKK dengan kegiatan selama 2 hari. Jenis jajanan upakara yang diajarkan cara pembuatannya dalam pelatihan ini adalah jajan uli, jajan matahari, jajan begina (rengginang) dan pie susu. Dalam pelatihan dan pendampingan pembuatan jajanan upakara ini dilakukan pula pendampingan mengemas produk jajanan upakara untuk bisa dijual sehingga dapat meningkatkan pendapatan keluarga. Melalui kegiatan ini, mitra dapat memahami cara pembuatan jajanan upakara yang mengacu pada kaidah yang benar. Peserta sangat senang mendapatkan pelatihan ini karena sangat bermanfaat untuk dirinya sendiri karena memiliki wawasan tentang cara pembuatan jajanan upakara mengingat selama ini mereka hanya membeli jajan yang sudah jadi. Demikian pula, melalui pelatihan pengemasan produk yang diberikan para peserta diyakini akan dapat menjual produk yang dihasilkannya sehingga dapat meningkatkan perekonomian keluarga.

Kata kunci : Jajanan upakara, pelatihan dan pendampingan, sesajen.

ABSTRACT

Bali is one of the most famous provinces in Indonesia with its customs and cultural density. When hearing the word 'Bali', the thing that will be remembered must be its religious ceremony. In performing religious ceremonies, Hindus in Bali use the means as offerings to God, commonly called upakara/sesajen. The offerings consist of crops, which is then processed into upakara snacks. These snacks contain elements of symbols or symbolism so that the existence of upakara snacks in making offerings is very important. However, unfortunately in the present day, the existence of upakara snacks already urged by the existence of modern snacks, which are widely used as ingredients for making sesajen. This is very worrying will cause the loss of meaning and symbols of an offering. Training and mentoring of upakara snacks is done to overcome the problems that occur in the community. The training was held in Wanasari Tengah Village, Tabanan District, followed by PKK (Family Welfare Organization) members for 2 days. Types of snacks which are taught how to manufacture in this training is uli snack, matahari snack, begina snack (rengginang) and milk pie. In the training of making upakara snacks the participants are also assisted to package upakara snacks products to be sold so as to increase family income. Through this activity, partners can understand how to make upakara snacks, which refers to the correct rules. Participants are very happy to get this training because it is very useful for themselves because they have an insightful way of making upakara snacks. During this time they buy ready products sold in the market. Similarly, through product

packaging training, it is expected that they will be able to sell the snacks they produce so as to improve the family economy.

Key words : *Upakara snacks, training, offering to God (sesajen)*

PENDAHULUAN

Bali merupakan salah satu propinsi di Indonesia yang sangat terkenal dengan adat istiadat dan kebudayaan daerah yang sangat kental. Apabila kita mendengar kata “Bali” pasti yang akan diingat adalah upacara keagamaan. Dalam pelaksanaan upacara keagamaan akan menggunakan sarana persembahan kepada Tuhan yang biasa disebut dengan upakara/sesajen. Dalam sesajen tersebut terdapat seluruh hasil bumi yang salah satunya adalah jajanan untuk upacara yang dikenal dengan sebutan jajanan upakara. Jajanan upakara yang terdapat di Bali mengandung makna unsur perlambangan atau simbolisme sehingga keberadaan jajanan upakara dalam membuat sesajen sangat penting maknanya. Dalam setiap membuat sesajen, jajanan yang wajib ada adalah jajan uli, jajan begina (rengginang), dan jajan matahari. Ketiga jenis jajanan ini adalah jenis jajan upakara yang banyak diperlukan oleh para ibu-ibu terutama pada saat hari-hari besar keagamaan.

Namun sayangnya, pada zaman sekarang keberadaan jajanan upakara sudah mulai terdesak dengan keberadaan jajanan modern yang banyak digunakan sebagai bahan pembuatan upakara. Hal ini sangat dikhawatirkan akan menyebabkan kehilangan makna dan simbol dari sebuah sesajen.

Desa Wanasari merupakan salah satu desa yang terletak di Kabupaten Tabanan dengan jarak 7 KM dari Pusat Kota Tabanan. Masyarakatnya mayoritas beragama Hindu, bermatapencarian sebagai petani yang tergabung dalam GAPOKTAN. Selama ini ibu-ibu di Desa Wanasari mensuplai kebutuhan jajanan upakara dengan cara membeli di pasar tradisional. Ibu-ibu tersebut khawatir akan kualitas jajanan upakara yang dibeli karena setiap selesai dipakai sebagai sesajen tidak bisa dimakan. Dari hasil pertemuan dengan ibu-ibu PKK setempat, mereka menginginkan agar diberikan pemahaman dan keterampilan tentang cara membuat jajan upakara yang higienis dan bisa dimakan. Serta hasil jajanan upakara yang mereka buat bisa dijual ke pasar maupun ke

warung-warung sehingga meningkatkan pendapatan keluarga mereka dan bisa membantu suami dalam memenuhi kebutuhan rumah tangga.

Berdasarkan hasil pertemuan tersebut, tim pengabdian kemudian menawarkan solusi untuk memecahkan masalah tersebut dengan memberikan pelatihan dan pendampingan cara pembuatan jajanan upakara yang baik dan benar, enak, serta higienis.

SOLUSI DAN TARGET LUARAN

Solusi

Untuk menyelesaikan masalah yang dihadapi para ibu-ibu PKK maka solusi yang sangat perlu ditawarkan yaitu pelaksanaan pelatihan dan pendampingan dalam pembuatan jajan upakara.

Target Luaran

Target luaran dari kegiatan ini adalah peningkatan pemahaman para ibu-ibu PKK Desa Wanasari dalam pembuatan jajanan upakara mulai dari pemilihan bahan, pengolahan, dan *packaging* hasil olahan.

METODE PELAKSANAAN

Strategi pemecahan masalah dituntaskan dengan memberikan informasi, meningkatkan pemahaman, dan wawasan ibu-ibu PKK tentang bahan dasar pembuatan jajan upakara, ukuran bahan dalam pembuatan jajan upakara serta proses atau cara pembuatan jajan upakara. Adapun jenis jajanan upakara yang dilatih adalah jajan upakara jenis: Jajan uli, jajan matahari, jajan begina (Rengginang), dan pie susu. Metode yang dilaksanakan dalam kegiatan pengabdian ini adalah metode ceramah, diskusi, dan demonstrasi atau praktek langsung. Materi ceramah yang diberikan antara lain: bahan dasar pembuatan jajan upakara, penggunaan zat pewarna makanan, dan kebersihan produk. Selanjutnya praktek membuat jajanan upakara terdiri dari jajan uli, jajan begina (Rengginang), jajan matahari, dan pie susu. Selain itu juga diberikan pelatihan tentang cara pengemasan yang benar untuk produk jajanan upakara. Terakhir dilakukan evaluasi peserta dan

produk jajanan upakara yang telah dibuat selama pelatihan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pelatihan ini diikuti oleh 30 peserta yang berasal dari Ibu-Ibu PKK Desa Wanasari, Kabupaten Tabanan. Seluruh peserta mengikuti pelatihan dengan antusias terlihat dari tidak adanya peserta yang meninggalkan tempat kegiatan sebelum pelatihan berakhir dan hampir seluruh anggota PKK berkesempatan hadir dalam kegiatan ini.

Materi tentang bahan dasar pembuatan jajan upakara, bahan pewarna, dan *hygiene* (kebersihan) diberikan dalam bentuk ceramah dan *handout* mengenai bahan dasar pembuatan jajan upakara, bahan pewarna yang diperbolehkan dalam makanan serta kebersihan. Pada kegiatan ini juga diberikan *Standar Operasional Prosedur* (SOP) pembuatan jajan upakara yang dilatih pada kesempatan ini. .

Diskusi selama pelatihan berlangsung dengan baik dan para peserta cukup antusias memberikan beberapa pertanyaan antara lain tentang pengalaman mereka membuat jajanan upakara selalu gagal dan hasilnya tidak bagus, apakah keberhasilan pembuatan jajan juga dipengaruhi oleh kualitas bahan yang digunakan, apakah boleh menggunakan pewarna makanan yang sintesis, serta bagaimana teknik pemasaran secara ekonomi kalau peserta ingin berwirausaha membuat jajanan upakara secara *home industry* (industry skala rumah tangga). Setelah dilaksanakan kegiatan ceramah kemudian dilanjutkan dengan kegiatan praktek pembuatan jajan upakara. Ibu-ibu PKK dibagi menjadi 3 kelompok. Kelompok 1 membuat jaja uli, kelompok 2 membuat jaja matahari (kembang goyang), kelompok 3 membuat pie susu. Selama kegiatan praktek berlangsung dialog interaktif terus terjadi antara tim pengabdian dengan ibu-ibu PKK sehingga dalam kegiatan ini terjadi komunikasi secara dua arah. Setelah semua produk selesai dibuat kemudian dilanjutkan dengan pelatihan cara mengemas yang baik dan benar serta cara membuat label yang bagus dan menarik. Dalam kegiatan ini, ibu-ibu juga sangat senang karena selain tahu tentang cara membuat jajan upakara yang benar juga

mendapat pengetahuan tentang mengemas produk yang baik sehingga bernilai jual yang tinggi.



Gambar 1. Kegiatan Praktek Membuat Jajan Upakara

Evaluasi terhadap peserta dilakukan melalui tanya jawab mengenai teknik atau cara-cara membuat jajanan upakara yang benar. Beberapa hal yang harus diperhatikan yaitu: kualitas bahan, proses pembuatan, dan pewarna yang digunakan. Membuat jajan untuk keperluan upakara sebenarnya tidak sulit hanya diperlukan kesabaran dalam proses pembuatannya. Dalam membuat jajan untuk upakara hindari penggunaan zat pewarna yang sintesis agar lebih aman untuk dikonsumsi. Pada proses pencampuran bahan juga harus tepat agar menghasilkan adonan yang bagus dan tidak pecah. Pada saat menggoreng juga harus diperhatikan yaitu minyak yang akan digunakan untuk menggoreng harus dalam keadaan panas agar hasil jajan yang digoreng menjadi lebih mengembang. Untuk penjemuran jajan uli sebaiknya dibawah matahari terbit supaya terhindar dari proses penjamuran. Banyak dari peserta menanyakan hal ini dan telah dijelaskan oleh narasumber. Pada akhir kegiatan para ibu melakukan gelar produk yang mereka hasilkan.



Gambar 2. Hasil Produk Pelatihan

SIMPULAN DAN IMPLIKASI

Hasil kegiatan pelatihan pembuatan jajan upakara di Desa Wanasari Kabupaten Tabanan dapat disimpulkan bahwa ibu-ibu PKK peserta pelatihan sangat antusias dan aktif mengikuti kegiatan karena pelatihan ini memberikan tambahan wawasan dan pengetahuan tentang cara pembuatan jajan upakara. Produk jajan upakara yang dihasilkan oleh para peserta pelatihan lebih bagus daripada jajan upakara yang dijual di pasar karena lebih aman untuk dikonsumsi dan lebih tahan lama serta yang terpenting adalah sehat.

UCAPAN TERIMA KASIH

Melalui kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih yang sebanyak-banyaknya kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (LP2M) Universitas Dhyana Pura atas bantuan hibah sehingga kegiatan ini dapat terlaksana.

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Standarisasi Nasional, *Rekomendasi Nasional Kode Praktis-Prinsip Umum Higiene Pangan, CAC/RCP 1-1969, Rev 4-2003, IDT*; 2011.
- Badan Pemberdayaan Masyarakat Desa Kabupaten Tabanan, www.Tabanankab.go.id/Index.php, accessed on 20 September 2015.