

PELATIHAN *COOKING* UNTUK MENINGKATKAN SKILL PENGUNGSI ROHINGNYA

¹Yulvitriyani Br Sebayang, S.Pd., M.Pd (0115098801)

²Olga Theolina Sitorus, S.E., M.Si (0115078502)

³Fitrisna Uliveraty Simamora, S.Pd., M.Pd (0121108903)

⁴Vera Kristina Hutagalung, S.Pd., M.Pd (0106027501)

Politeknik Mandiri Bina Prestasi

ABSTRAK

Kegiatan “Pelatihan *Cooking* untuk Pengungsi” Politeknik Mandiri Bina Prestasi ini diperuntukkan bagi para pengungsi khususnya yang berada di Kota Medan. Para pengungsi ini harus sehat jasmani dan rohani serta berusia minimal 17 tahun. Rohingnya adalah kelompok minoritas yang sebagian besar warga yang tidak diakui kewarganegaraannya oleh pemerintah Myanmar. Pada Juni 2020, hampir 100 etnis Rohingnya mendarat di Indonesia. Sebagian dari pengungsi Rohingnya ini menyebar sampai di wilayah Sumatera Utara khususnya Kota Medan. Para pengungsi tinggal di beberapa pada kamp pengungsian di Medan. Untuk meningkatkan keterampilan (*skill*) para pengungsi, Politeknik MBP (Mandiri Bina Prestasi), dalam hal ini Dosen, Staff, dan Mahasiswa Program Studi Perhotelan memberikan pelatihan *cooking* untuk para pengungsi. Kegiatan ini juga merupakan salah satu dari Tri Dharma Perguruan Tinggi yang wajib dilakukan oleh setiap dosen di Program Studi Perhotelan Politeknik Mandiri Bina Prestasi. Adapun tema dalam kegiatan ini adalah “Pelatihan *Cooking* untuk Pengungsi”.

Kata Kunci : *pelatihan cooking, skill*

A. LATAR BELAKANG KEGIATAN

1. Latar Belakang Kegiatan

Rohingya adalah kelompok minoritas yang sebagian besar warga yang tidak diakui kewarganegaraannya oleh pemerintah Myanmar. Pada Juni 2020, hampir 100 etnis Rohingnya mendarat di Indonesia. Sebagian dari pengungsi Rohingnya ini menyebar sampai di wilayah Sumatera Utara khususnya Kota Medan. Para pengungsi tinggal di beberapa pada kamp pengungsian di Medan.

Untuk meningkatkan keterampilan (*skill*) para pengungsi, Politeknik MBP (Mandiri Bina Prestasi), dalam hal ini Dosen, Staff, dan Mahasiswa Program Studi Perhotelan memberikan pelatihan *cooking* untuk para pengungsi. Kegiatan ini juga merupakan salah satu dari Tri Dharma Perguruan Tinggi yang wajib dilakukan oleh setiap dosen di Program Studi Perhotelan Politeknik Mandiri Bina Prestasi. Adapun tema dalam kegiatan ini adalah “Pelatihan *Cooking* untuk Pengungsi”.

2. Tujuan Kegiatan

Dalam hal ini tujuan dari diadakannya kegiatan “Pelatihan *Cooking* untuk Pengungsi” ini adalah :

1. Meningkatkan keterampilan (*softskill*) para pengungsi dalam bidang *cooking*.
2. Memberikan motivasi kepada para pengungsi agar dapat menjalani hidup dengan lebih baik.
3. Membuka kesempatan kerja bagi para pengungsi di negara tujuan mereka dengan *skill* yang mereka miliki.
4. Membuka peluang usaha bidang *cooking* untuk keberlanjutan hidup para pengungsi.
5. Terlaksananya salah satu Tri Dharma Perguruan Tinggi Dosen-dosen Program Studi Perhotelan Politeknik Mandiri Bina Prestasi.
6. Memperkenalkan Kampus Politeknik Mandiri Bina Prestasi khususnya Program Studi Perhotelan.
7. Menumbuhkan persepsi positif masyarakat di lingkungan kampus karena pelaksanaan kegiatan “Pelatihan *Cooking* untuk Pengungsi” diadakan di Laboratorium *Kitchen* Program Studi Perhotelan Politeknik Mandiri Bina Prestasi.

3. Capaian Yang Diharapkan

Dengan dilaksanakannya kegiatan “Pelatihan *Cooking* untuk Pengungsi” ini, maka ada beberapa capaian yang diharapkan, yaitu ;

1. Pengungsi memiliki keterampilan pada bidang *cooking*.
2. Pengungsi termotivasi untuk dapat menjalani kehidupan dengan lebih baik dengan keterampilan yang mereka miliki.
3. Pengungsi mendapatkan pekerjaan dengan *skill* yang mereka miliki.
4. Pengungsi bisa melihat peluang usaha terutama pada bidang *cooking*.
5. Kegiatan pelatihan *cooking* ini dapat dilaksanakan secara berkala terutama bagi para pengungsi khususnya yang berada di Kota Medan.
6. Kampus Politeknik Mandiri Bina Prestasi khususnya Program Studi Perhotelan semakin dikenal dan memberikan dampak yang baik bagi masyarakat.

B. GAMBARAN UMUM MASYARAKAT SASARAN

Kegiatan “Pelatihan *Cooking* untuk Pengungsi” Politeknik Mandiri Bina Prestasi ini diperuntukkan bagi para pengungsi khususnya yang berada di Kota Medan. Para pengungsi ini harus sehat jasmani dan rohani serta berusia minimal 17 tahun.

Ketentuan untuk seluruh peserta “Pelatihan *Cooking* untuk Pengungsi” adalah :

1. Pelatihan diberikan kepada pengungsi yang memenuhi syarat.
2. Pelatihan diberikan dalam bentuk tatap muka langsung dengan mematuhi protokol kesehatan selama 2 hari. Terhitung dari tanggal 15 s/d 17 Mei 2023.
3. Penerima pelatihan wajib untuk mengikuti pelatihan dan ujian evaluasi.

C. METODE PELAKSANAAN KEGIATAN

Metode pelaksanaan kegiatan “Pelatihan *Cooking* untuk Pengungsi” ini dilakukan bagi para pengungsi harus sehat jasmani dan rohani serta berusia minimal 17 tahun. Pelatihan diberikan dalam bentuk tatap muka langsung dengan mematuhi protokol kesehatan selama 3 hari, terhitung dari tanggal 15 s/d 17 Mei 2022.

Berikut ini jadwal kegiatan “Pelatihan *Cooking* untuk Pengungsi Rohingya”

| HARI DAN TANGGAL | PUKUL | KEGIATAN |
|-----------------------|-------------------|--|
| 1. Senin, 15 Mei 2023 | 10.00 - 10.30 Wib | - Pembukaan Kegiatan - Pelatihan Hari Pertama “Making Sandwich” |
| | 10.30 – 13.00 Wib | - Pelatihan Hari Pertama “Making Ayam Penyet” |

| | | |
|------------------------|---------------------|---|
| 2. Selasa, 16 Mei 2023 | 10.00 – 13.00 Wib | - Evluasi Kepada Para Peserta Pelatihan |
| 3. Rabu, 17 Mei 2023 | 10.00 Wib – Selesai | |

Dalam pelaksanaan kegiatan ini, panitia menyiapkan bahan dan alat-alat yang akan digunakan membuat produk. Dikarenakan kegiatan pelatihan *cooking* ini dilaksanakan di Laboratorium *Kitchen* Program Studi Perhotelan Politeknik Mandiri Bina Prestasi, maka peralatan yang dipakai sudah tersedia. Panitia juga menyediakan *apron* dalam kondisi baru untuk semua peserta pelatihan, memberikan resep produk yang akan diolah, serta menyediakan bahan-bahan yang dipakai selama proses pelatihan, yaitu bahan-bahan pembuatan sandwich dan ayam penyet. Dalam hal ini besaran satuan unit dan rupiah masing-masing olahan akan dirinci dalam pembahasan berikutnya.

D. PELAKSANAAN KEGIATAN

1. Waktu dan Tempat Pelaksanaan Kegiatan

Kegiatan “Pelatihan *Cooking* untuk Pengungsi” ini dilaksanakan pada tanggal 15 s/d 17 Mei 2023. Persiapan dalam kegiatan ini terhitung dari tanggal 8 s/d 12 Mei 2023. Tempat pelaksanaan kegiatan “Pelatihan *Cooking* untuk Pengungsi” berlokasi di Laboratorium *Kitchen* Program Studi Perhotelan Politeknik Mandiri Bina Prestasi, Jl. Letjend Jamin Ginting No.267-271 Padang Bulan, Medan – 20155.

2. Tahapan dan Jadwal Kegiatan

Kegiatan ini dilakukan dengan perencanaan terlebih dahulu dimulai pada tanggal 8 Mei 2023, dengan menyusun jadwal kegiatan sebagai berikut :

| JADWAL | KEGIATAN | PELAKSANA |
|----------------|--|---------------------------|
| 8-9 Mei 2023 | Menentukan kegiatan yang akan dilakukan, biaya yang dibutuhkan untuk kegiatan serta hal-hal penting lainnya | Seluruh Panitia Pelaksana |
| 10-11 Mei 2023 | Pendataan peserta kegiatan | Seluruh Panitia Pelaksana |
| 12 Mei 2023 | <i>Technical Meeting</i> dan persiapan Kegiatan dari mulai pembersihan ruang laboratorium <i>kitchen</i> serta alat-alat yang akan digunakan dan pembelian bahan-bahan yang akan digunakan | Seluruh Panitia Pelaksana |
| 15 Mei 2022 | - Pembukaan Kegiatan - Kegiatan Hari Pertama : “Making sandwich” | Seluruh Panitia Pelaksana |

| | | |
|-------------|--|---------------------------|
| 16 Mei 2022 | Kegiatan Hari Kedua : "Making special fried noodle" | Seluruh Panitia Pelaksana |
| 17 Mei 2022 | Pelaksanaan evaluasi untuk seluruh peserta yang telah mengikuti kegiatan pelatihan. Penutupan | Seluruh Panitia Pelaksana |

3. Susunan Kepanitiaan

DOSEN dan STAFF

| Nama | NIDN | Keterangan |
|--|------------|------------|
| Yulvitriyani Br Sebayang, S.Pd.,M.Pd | 0115098801 | Kordinator |
| Olga Theolina Sitorus, S.E., M.Si | 0115078502 | Anggota |
| Fitrisna Uliveraty Simamora, S.Pd., M.Pd | 0121108903 | Anggota |
| Vera Kristina Hutagalung, S.Pd.,M.Pd | 0106027501 | Anggota |

MAHASISWA

| Nama | Keterangan |
|--------------------------|----------------------------|
| Sabrina Olivia Hutahaean | Mahasiswa Prodi Perhotelan |
| Syukurman Zega | Mahasiswa Prodi Perhotelan |

4. Isi Kegiatan

LESSON PLAN DAY 1

Subject: Cooking

Topic : Sandwich

Outcomes:

- Able to identify the ingredients used to make sandwich
- Able to identify the tools used to make sandwich
- Able to make sandwich sandwich
- Able to plating sandwich

Description of the material:

Sandwiches consist of bread, spread, stuffing and garnishes. A good spread to use for sandwiches is one that is soft, easily spreadable but not runny or wet, for example butter, butter or mayonnaise are often used. Sandwich itself is a food that weighs 160-200 grams in each portion. How to make sandwiches through the process of trimming, cutting, dressing (arranging) and garnishing. Garnishing or decorating a sandwich is giving a garnish to beautify the appearance of the sandwich

SANDWICH



Ingredients:

| No | Materials | Amount |
|----|---------------------|---------|
| 1 | White bread | 2 slice |
| 2 | Smoked beef | 1 slice |
| 3 | Egg (omelette) | 1 pcs |
| 4 | Slice Cheese | 1 slice |
| 5 | Mayonnaise | 1 tbsp |
| 6 | Margarine | 1 tbsp |
| 7 | Tomato/chilli sauce | 1 tbsp |
| 8 | Lettuce | 1 pcs |
| 9 | Tomato | 2 slice |
| 10 | Cucumber | 2 slice |

Equipment/utensil:

| No | Equipment/utensil | Quantity |
|----|-------------------|----------|
| 1 | Cutting board | 1 pcs |
| 2 | Knife | 1 pcs |
| 3 | Plastic Spatula | 1 pcs |
| 4 | Pastry brush | 1 pcs |
| 5 | Spoon/fork | 1 set |
| 6 | Frying pan | 1 pcs |
| 7 | Stove | 1 pcs |
| 8 | Wooden spatula | 1 pcs |
| 9 | Hand glove | 1 bh |
| 10 | Piping bag | 1 bh |
| 11 | Dessert plate | 2 pcs |

Method:

1. Take 2 pieces of white bread, spread with margarine, then make toast.
2. Heat the margarine, fry the smoked beef until cooked, remove and set aside.
3. Take 1 slice of bread, brush with mayonnaise, arrange on top of the lettuce, smoked beef, ketchup, tomatoes, eggs, cucumber and cheese.
4. Finally cover with bread, cut sandwiches, and arrange on a plate.

BIAYA PRODUKSI SANDWICH

| Bahan | Keterangan | Harga Satuan | Jumlah (Rp) |
|---------------------|------------|--------------|-------------|
| White bread | 3 pack | 20.000 | 60.000 |
| Smoked beef | 3 pack | 40.000 | 120.000 |
| Egg (omelette) | 30 pcs | 2.000 | 60.000 |
| Slice Cheese | 3 pack | 15.000 | 45.000 |
| Mayonnaise | 1 pack | 35.000 | 35.000 |
| Margarine | 3 pack | 10.000 | 30.000 |
| Tomato/chilli sauce | 1 pack | 25.000 | 25.000 |
| Lettuce | 1 kg | 40.000 | 40.000 |
| Tomato | 1 kg | 15.000 | 15.000 |
| Cucumber | 1 kg | 15.000 | 15.000 |
| Piping bag | 1 pack | 35.000 | 35.000 |
| Hand glove | 1 pack | 15.000 | 15.000 |
| Gas | 3 tabung | 20.000 | 60.000 |
| Total | | | 555.000 |

LESSON PLAN DAY 2

Subject: Cooking

Topic : Special Fried Noodle

Outcomes:

- Able to identify the ingredients used to make special fried noodle
- Able to identify the tools used to make special fried noodle
- Able to make sandwich special fried noodle
- Able to plating special fried noodle

Description of the material:

Special fried noodles is a noodle dish cooked in Indonesian stir-fries. Fried noodles are made of yellow noodles that are fried in a little cooking oil, and added with garlic, shallots, shrimp and chicken or beef, sliced meatballs, chilies, vegetables, tomatoes, chicken eggs, and pickles. This food is very popular and can be found everywhere in Indonesia

SPECIAL FRIED NOODLES



Ingredients:

| No | Materials | Amount |
|----------------------|-----------------|--------|
| 1 | Noodles | 1 kg |
| 2 | Chicken | 200 gr |
| 3 | Meatballs | 200 gr |
| 4 | Shrimp | 100 gr |
| 5 | Egg | 1 Pcs |
| 6 | Caisim | 100 gr |
| 7 | Bean sprouts | 100 gr |
| 8 | Sweet soy sauce | 5 tbsp |
| 9 | Salt | 1 tbsp |
| 10 | Ground pepper | 1 tsp |
| 11 | Leek/celery | 1 tbsp |
| 12 | Water/broth | 100 ml |
| 13 | Cooking oil | 200 ml |
| Ground spices | | |
| 1 | Shallots | 50 gr |
| 2 | Garlic | 20 gr |
| 3 | Red chilies | 20 gr |
| 4 | Cayenne | 20 gr |
| Condiments | | |
| 1 | Cucumber | 1 pcs |
| 2 | Tomatoes | 1 pcs |
| 3 | Shrimp creakers | 100 gr |

Equipment/utensil:

| No | Equipment/utensil | Quantity |
|----|-------------------|----------|
| 1 | Cutting board | 1 pcs |
| 2 | Knife | 1 pcs |
| 3 | Plastic Spatula | 1 pcs |
| 4 | Spoon/fork | 1 set |
| 5 | Frying pan | 1 pcs |
| 6 | Stove | 1 pcs |
| 7 | Wooden spatula | 1 pcs |
| 8 | Hand glove | 1 bh |
| 9 | Dinner plate | 2 pcs |

Method:

1. Heat the oil, add the ground spices, stir-fry.
2. Then enter the chicken, shrimp, meatballs, add water, stir well.
3. Add caisim, bean sprouts, and noodles, stir again until smooth.
4. Then add salt and soy sauce.
5. Cook until all cooked, serve with cucumber, tomatoes and shrimp crackers.

BIAYA PRODUKSI SPECIAL FRIED NOODLE

| Bahan | Keterangan | Harga Satuan | Jumlah (Rp) |
|-----------------|------------|--------------|-------------|
| Noodles | 5 kg | 10.000 | 50.000 |
| Chicken | 1 kg | 40.000 | 40.000 |
| Meatballs | 1 kg | 80.000 | 80.000 |
| Shrimp | ½ kg | 70.000 | 35.000 |
| Egg | 10 pcs | 2.000 | 20.000 |
| Caisim | ½ kg | 20.000 | 10.000 |
| Bean sprouts | ½ kg | 10.000 | 5.000 |
| Sweet soy sauce | 2 btl | 15.000 | 30.000 |
| Salt | 1 bks | 6.000 | 6.000 |
| Ground pepper | 5 bks | 2.000 | 10.000 |
| Leek/celery | 100 gr | 50.000 | 5.000 |
| Cooking oil | 1 ltr | 14.000 | 14.000 |
| Shallots | 250 gr | 40.000 | 10.000 |
| Garlic | 100 gr | 30.000 | 3.000 |
| Red chilies | 100 gr | 60.000 | 6.000 |
| Cayenne | 100 gr | 60.000 | 6.000 |
| Cucumber | 1 kg | 15.000 | 15.000 |
| Tomatoes | 1 kg | 15.000 | 15.000 |
| Shrimp creakers | 500 gr | 30.000 | 15.000 |
| Total | | | 375.000 |

TOTAL BIAYA YANG DIBUTUHKAN

| | |
|---|-----------|
| Biaya Bahan baku | 930.000 |
| Fotokopi dokumen | 55.000 |
| Kertas | 40.000 |
| Tinta printer | 50.000 |
| Alat tulis | 50.000 |
| Konsumsi kegiatan 3 hari x 7 org x @ 35.000 | 735.000 |
| Total | 1.860.000 |

KESIMPULAN

Kegiatan Pelatihan *Cooking* untuk Pengungsi ini dilakukan pada tanggal 25-17 Mei 2023. Di hari pertama pelatihan yakni membuat sandwich, peserta dijelaskan bahan dan peralatan

yang digunakan dalam membuat sandwich, kemudian mereka diajarkan cara membuatnya. Di hari pertama ini semua peserta merasa antusias dalam mengikuti pelatihan ini, dan mereka dapat mengikutinya dengan baik.

Di hari kedua, peserta diajarkan membuat mie goreng spesial, peserta diajarkan menyiapkan bahan-bahan seperti mie, ayam, udang, bakso, sayuran, serta membuat bumbu giling yang terdiri dari bawang merah, bawang putih, garam, dan lada. Peserta melakukan langkah kerja mulai dari membersihkan bahan, memotong sayuran, lalu mencampurkan dan memasak semua bahan untuk membuat mie goreng, setelah itu mereka menyajikan mie goreng dan menata di atas piring.

Di hari ketiga, diadakan review dan evaluasi kepada seluruh peserta pelatihan. Peserta ditanyakan bagaimana mereka melakukan praktik membuat sandwich dan special fried noodle, mulai memilih bahan yang akan digunakan, memilih peralatan yang akan digunakan, menimbang bahan-bahan yang dibutuhkan, melakukan tahap demi tahap membuat sandwich dan special fried noodle.

DOKUMENTASI KEGIATAN

