

p-ISSN: 2962-4738 e-ISSN: 2962-4584
Vol. 2 No. 5 Mei 2023

**PELATIHAN PEMBUATAN DAGING NABATI PADA UMAT BUDDHA
MAITREYA DI PUSDIKLAT BUMI SUCI MAITREYA PEKANBARU**

Sugianto, Suryanti, Mega Ratna Sari , Irawati, Rida Jelita

Pendidikan Keagamaan Buddha, STAB Maitreyawira

Email: sugianto.sugianto22@sekha.kemenag.go.id,
suryanti.suryanti@sekha.kemenag.go.id, mega.ratna.sari@sekha.kemenag.go.id,
lpmstabmaitreyawira@gmail.com, lpmstabmaitreyawira@gmail.com

Abstrak

Pola konsumsi vegetarian atau mengurangi konsumsi daging hewani akan menjadi gaya hidup banyak orang di seluruh dunia selama dan setelah berhasil melewati Pandemi Global Covid19. Selama Pandemi Covid-19, walaupun belum ada penelitian tentang pola konsumsi makanan vegetarian terhadap pencegahan Covid-19, namun dampaknya terhadap stamina tubuh dan sistem imun terbukti sangat signifikan. Tujuan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah untuk meningkatkan keterampilan umat-umat Buddha Maitreya di Pusdiklat Bumi Suci Pekanbaru dalam membuat daging buatan vegetarian. Kegiatan dilakukan dengan metode pelatihan, yang meliputi diskusi, edukasi, praktek, dan pendampingan. Jenis daging buatan vegetarian yang dihasilkan berbahan baku gluten. Produk daging buatan vegetarian yang dihasilkan memiliki aroma, tekstur, dan rasa yang sangat sesuai dengan aslinya, serta bebas kolesterol dan bibit penyakit yang biasa terbawa dalam daging hewan. Kegiatan pengabdian ini sangat bermanfaat bagi khalayak sasaran karena dapat membuka peluang bisnis kuliner vegetarian, termasuk pada masa pandemi Covid-19.

Kata Kunci: Daging Buatan. Gluten, Vegetarian, Kesehatan.

Abstract

Vegetarian consumption patterns or reducing animal meat consumption will become the lifestyle of many people around the world during and after successfully passing the Covid19 Global Pandemic. During the Covid-19 Pandemic, although there has been no research on vegetarian food consumption patterns on Covid-19 prevention, the impact on body stamina and the immune system has proven to be very significant. The purpose of this community service activity is to improve the skills of Maitreya Buddhists at the Pekanbaru Holy Earth Training Center in making vegetarian artificial meat. Activities are carried out by training methods, which include discussion, education, practice, and mentoring. The type of vegetarian-made meat produced is made from gluten. The resulting vegetarian-made meat products have an aroma, texture, and taste that is very true to the original, and are free of cholesterol and seeds of disease commonly carried in animal meat. This service activity is very useful for the target audience because it can open up vegetarian culinary business opportunities, including during the Covid-19 pandemic.

Keywords: Artificial meat. Gluten, Vegetarian, Health.

PENDAHULUAN

Selama masa Pandemi Covid-19 dari akhir tahun 2019 sampai tahun 2022 banyak bisnis makanan dengan menu vegetarian bermunculan di wilayah Cina dan India (Rabeea, Merchant, Khan, Kow, & Hasan, 2021). Menurut prediksi Memon et al (2021), pola konsumsi vegetarian atau mengurangi konsumsi daging hewani akan menjadi gaya hidup banyak orang di seluruh dunia dan setelah berhasil melewati Pandemi Global Covid19 (Suja, Sudria, & Mudianta, 2021). Selama Pandemi Covid-19, walaupun belum ada penelitian tentang pola konsumsi makanan vegetarian terhadap pencegahan Covid-19, namun dampaknya terhadap stamina tubuh dan sistem imun terbukti sangat signifikan (Rabeea et al., 2021). Medical News Today dalam Aida (2021) menyatakan pola makan vegetarian tidak bisa mencegah seseorang terinfeksi Covid-19, namun pola makan tersebut sangat membantu terbentuknya sistem kekebalan agar bisa hidup sehat, termasuk sangat membantu pada masa pemulihan setelah serangan covid. Mengurangi asupan daging dan menggantikannya dengan sayuran berkualitas tinggi dan kacang-kacangan akan membuat tubuh menjadi lebih sehat (Rabeea et al., 2021).

Kecenderungan global menuju pola makan vegetarian ini sejalan dengan ajaran umat Buddha Maitreya yang juga menganut pola makan vegetarian tetapi masih sebagian kecil umat Buddha Maitreya di Pusdiklat Bumi Suci Maitreya yang bisa bervegetarian. Perkembangan pola makan vegetarian yang semakin dikenal oleh umat-umat, apalagi pada musim Covid-19 sekarang ini, daging buatan dari gluten juga menjadi menu vegetarian. Sesuai dengan permintaan khalayak sasaran, daging buatan dari gluten yang dikembangkan dalam kegiatan pengabdian ini diadaptasi dari daging asli, dengan bahan dasar gluten yaitu tepung terigu. Walaupun rasanya tidak persis sama dengan seperti daging aslinya, daging buatan dari gluten yang dibuat memiliki beberapa keunggulan, seperti bebas kolesterol dan bibit penyakit yang biasa terbawa oleh daging (Kumalaningsih, 2014).

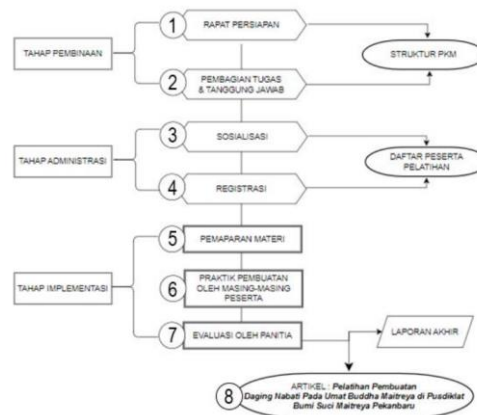
Kelompok masyarakat yang dipandang perlu untuk diberikan pelatihan pembuatan daging buatan dari gluten adalah umat-umat aktif di Pusdiklat Bumi Suci Maitreya Pekanbaru. Hasil wawancara awal menunjukkan umat-umat yang sudah terlatih menjalani hidup vegetarian atau setidaknya mengurangi mengonsumsi daging, tetapi tidak semuanya terampil dalam menyiapkan masakan vegetarian, termasuk dalam mengolah tepung terigu sampai mendapatkan protein nabati (gluten) dan membuat daging buatan yang berkualitas dari segi bentuk, tekstur, warna, dan rasa.

Tidak hanya untuk memenuhi kebutuhan keluarga sendiri, keterampilan membuat daging buatan dari gluten memiliki peluang bisnis yang cukup strategis di musim pandemi covid-19 (Intyas, Putritamara, & Haryati, 2022). Selain itu, menurut Chrysnaputra dan Pangestoeti (2021), masakan vegetarian juga akan menjadi alternatif menu wisata halal atau wisata syariah bagi kaum muslimin. Vegetarian bebas dari unsur-unsur haram, baik dari bahan dagingnya, proses pengadaan dagingnya, dan proses pengolahannya sampai menghasilkan produk masakan vegetarian (Suja et al., 2021).

METODE PENELITIAN

Program Pelatihan Pembuatan Daging Nabati Pada Umat Buddha Maitreya di Pusdiklat Bumi Suci Maitreya Pekanbaru sendiri merupakan pelatihan pembuatan daging nabati yang dikhususkan untuk meningkatkan keterampilan hidup para Umat Buddha yang sebagian besar menjalani pola hidup vegetarian. Pelatihan ini dilakukan pada tanggal 16 dan 20 November 2022 di Aula Pusdiklat Bumi Suci Maitreya Pekanbaru. Pelatihan ini menggunakan metode kuantitatif yaitu pada sesi akhir pelatihan, peserta diminta mengisi form evaluasi proses pelaksanaan (Ismail

& Safitri, 2019). Adapun pelatihan dilaksanakan dengan gabungan serangkaian kegiatan sebagai berikut:



Gambar 1. Pelaksanaan Program Pelatihan Pembuatan Daging Nabati

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil yang Dicapai Berdasarkan Luaran Program Dibawah ini merupakan identifikasi ketercapaian ditinjau dari luaran program:

1. Terlatihnya peserta pelatihan untuk membuat daging nabati
Pelatihan pembuatan daging nabati ini bertujuan menjadikan peserta pelatihan terampil dalam membuat daging olahan dari gluten (Kuswardinah, 2017). Tujuan dari pelatihan ini dapat tercapai melalui beberapa kegiatan yang dilakukan, yaitu:
 - a. Pemberian wawasan dan informasi tentang teknik dan tata cara pembuatan daging nabati.
 - b. Pemberian wawasan dan informasi tentang menu-menu olahan dari daging nabati.
 - c. Praktik langsung pembuatan daging nabati.
 - d. Evaluasi hasil pembuatan daging nabati oleh narasumber
2. Terciptanya semangat kreatif dalam pola hidup vegetarian
Melalui keterampilan yang didapatkan peserta dalam pembuatan daging nabati, mendorong semangat para peserta untuk mengembangkan makanan olahan dari hasil daging nabati yang telah dibuat, seperti sate, rendang, daging bbq, coto makassar dan lain sebagainya.
3. Terbentuknya komunitas mikro untuk belajar kuliner vegetarian
Setelah mengikuti program pelatihan ini, terdapat beberapa peserta yang berinisiatif untuk membentuk komunitas mikro sebagai wadah dalam berbagi info kuliner dan resep masakan vegetarian.
4. Meningkatkan motivasi peserta pelatihan untuk berwirausaha dibidang makanan vegetarian
Beberapa peserta yang mengikuti pelatihan ini merupakan pemilik rumah makan vegetarian, di dalam proses kegiatan juga terdapat kegiatan sharing dan belajar untuk membangun bisnis rumah makan vegetarian oleh mereka yang telah menjalankannya, dan hasilnya beberapa peserta juga berencana dan berkeinginan untuk berkecimpung didunia usaha rumah makan vegetarian.

Tabel 1.

Evaluasi Proses Pelaksanaan Program Pengembangan Kreativitas Mahasiswa Pelatihan Pembuatan Daging Nabati

20	Pendi	4	5	5	4
21	Rosita	4	4	4	5
22	Martina	4	4	4	4
23	Aphing	5	5	5	5
24	Hari sutiawan	5	5	5	5
25	Aning	4	4	5	5
26	Juliyanti	5	5	5	5
27	Erni Sartika	4	4	4	5
28	Heren	4	4	4	4
29	Ferdinand	5	5	5	5
30	Kelvin	5	5	5	4
31	Andi	5	4	4	4
32	Yono	5	4	5	5
33	Lao tong	5	4	5	5
34	Jemi lim	5	5	4	5
35	Agus	5	4	5	4
36	Mirad	5	5	5	4
37	Sukri	5	4	5	5
38	Andri	5	5	5	5
39	Deus	5	4	5	4
40	Supiani	5	5	4	5
41	Handri Saputra	5	5	5	5
42	Cynthia	5	5	5	5
43	Djie Melda	5	5	5	5
44	Erna	5	5	5	5
45	Suryanti	5	5	5	5
46	Felisya	5	5	5	5
47	Juwita	5	5	5	5
48	Sumire Shiny Dartok	5	5	5	5
49	Mega	5	5	5	5
50	Shinta	5	5	5	5
Nilai yang di dapat		235	233	233	233
Nilai maksimal		250	250	250	250
Rumus Penilaian :		$\bar{x} = \text{Jumlah Semua Data} / \text{Banyaknya Data}$			
Nilai Akhir		4,7	4,66	4,66	4,66

Pelaksanaan kegiatan pelatihan yang kami jalankan dapat dinyatakan berhasil apabila hasil evaluasi proses kegiatan memiliki nilai minimal tergolong baik dengan jangkauan rerata point penilaian $\geq 3,40$ menurut skala likert (1-5 point) (Rizqiah, 2017).

Berdasarkan tabel 1 diatas, didapatkan nilai akhir evaluasi proses pelaksanaan PKM pada pelatihan pembuatan daging nabati pada umat Buddha di Pusdiklat Bumi Suci Maitreya yaitu kesepian panitia dalam menyelenggarakan pelatihan dengan nilai 4,7 dinyatakan berhasil, narasumber/ tutor berpengetahuan dalam membawakan materi pelatihan dengan nilai 4,66 dinyatakan berhasil, narasumber/tutor berketerampilan dalam membawakan materi pelatihan dengan nilai 4,66 dinyatakan berhasil dan pelatihan ini sangat bernilai dan efektif dengan nilai 4,66 dinyatakan berhasil.

Tabel 2.
Evaluasi Hasil Produk Peserta Program Pengembangan Kreativitas Mahasiswa
Pelatihan Pembuatan Daging Nabati

No.	Nama Peserta	Pertanyaan			
		Panitia Siap dalam menyelenggarakan pelatihan	Narasumber/Tutor berpengetahuan dalam membawakan materi pelatihan	Narasumber/Tutor berketerampilan dalam membawakan materi pelatihan	Pelatihan ini sangat bernilai dan efektif
1	Jessika	5	5	5	5
2	Aminah	4	3	3	3
3	Anto	5	5	5	5

4	Shuling	4	4	4	4
5	Dewi Fatimah	4	4	4	4
6	Junita	5	4	5	4
7	Darma	4	4	4	4
8	Susi	4	4	4	4
9	Lili Ang	4	4	4	4
10	Rubina	4	4	4	4
11	Agiok	4	4	4	4
12	Siu Tjen	4	4	3	4
13	Cen Cia	4	4	4	3
14	Rudin	5	5	5	5
15	Tri	2	2	4	2
16	Desi susanti	4	4	4	4
17	Siuping	4	4	4	5
18	Cindy Monika Halim	5	5	5	5
19	Rosy	4	4	4	3
20	Pendi	4	5	5	5
21	Rosita	4	3	4	4
22	Martina	3	3	3	3
23	Aphing	5	5	5	5
24	Hari sutiawan	5	5	5	5
25	Aning	4	4	5	4
26	Juliyanti	4	4	5	5
27	Erni Sartika	4	4	4	4
28	Heren	4	4	4	4
29	Ferdinand	5	5	5	5
30	Kelvin	4	5	4	5
31	Andi	5	5	4	5
32	Yono	5	4	5	4
33	Lao tong	5	4	5	4
34	Jemi lim	5	4	5	5
35	Agus	5	5	4	5
36	Mirad	5	5	4	5
37	Sukri	5	5	5	4
38	Andri	4	5	5	5
39	Deus	5	5	4	5
40	Supiani	5	5	5	5
41	Handri Saputra	5	5	5	5
42	Cynthia	5	5	5	5
43	Djie Melda	5	5	5	5
44	Erna	5	4	5	5
45	Suryanti	5	5	5	5
46	Felisya	5	5	5	5
47	Juwita	5	5	5	5
48	Sumire Shiny Dartok	5	5	5	5
49	Mega	5	5	5	5
50	Shinta	5	5	5	5

Nilai yang didapat :	224	220	224	222
Nilai Maksimal	250	250	250	250
Rumus Penilaian	$\bar{x} = \text{Jumlah Semua Data} / \text{Banyaknya Data}$			
Nilai Akhir	4,48	4,4	4,48	4,44
Grand Total (n Nilai Akhir / 4) :	4,45			

Pelaksanaan kegiatan pelatihan yang kami jalankan dapat dinyatakan berhasil apabila hasil evaluasi produk kegiatan memiliki nilai minimal tergolong baik dengan jangkauan rerata point penilaian $\geq 3,40$ menurut skala likert (1-5 point).

Berdasarkan tabel 2 diatas, didapatkan nilai akhir hasil produk peserta PKM pada pelatihan pembuatan daging nabati pada umat Buddha di Pusdiklat Bumi Suci Maitreya yaitu bentuk daging gluten sesuai dengan contoh dari tuotr dengan nilai 4,48 dinyatakan berhasil, tekstur daging gluten sesuai dengan contoh dari tutor dengan nilai 4,4 dinyatakan berhasil, warna daging gluten sesuai dengann contoh dari tutor dengan nilai 4,48 dinyatakan berhasil dan rasa daging gluten buatan sesuai dengan contoh dari tutor dengan niali 4,4 dinyatakan berhasil.

KESIMPULAN

Kesimpulan dalam kegiatan pelatihan ini berdasarkan evaluasi yang dilakukan adalah umat-umat Buddha Maitreya di Pusdiklat Bumi Suci Pekanbaru melalui pelatihan ini mampu memiliki keterampilan dalam membuat gluten dari tepung terigu serta kedepannya dapat mengelola gluten menjadi masakan vegetarian yang enak dan sehat bagi kesehatan. Karena serat dalam makanan nabati menyediakan prebiotik untuk makanan bakteri usus. Kondisi itu dapat meningkatkan keanekaragaman bakteri pada usus yang dapat mengurangi peradangan dan melindungi pasien dari Covid-19.

Dalam program ini juga secara inisiatif telah membuat peserta membentuk komunitas mikro berkaitan dengan tata boga vegetarian. Pelatihan sejenis ini dapat menjadi modal bagi kaum pemula yang ingin memulai pola hidup bervegetarian, karena dengan didapatnya pengetahuan tata cara dan teknik pembuatan daging nabati membuat orang tersebut memiliki keterampilan untuk bertahan hidup menjalani pola hidup vegetarian. Tentunya pelatihan sejenis ini memberikan dampak yang luar biasa, sebab dalam hal makanan merupakan sesuatu yang terus berkelanjutan dan tidak akan pernah hilang dari aktivitas dan kehidupan manusia.

BIBLIOGRAFI

- Intyas, Candra Adi, Putritamara, Jaisy Aghniarahim, & Haryati, Novi. (2022). *Dinamika Agrobisnis Era VUCA: Volatility, Uncertainty, Complexity, Ambiguity*. Universitas Brawijaya Press.
- Ismail, Raoda, & Safitri, Febriani. (2019). Peningkatan kemampuan analisa dan interpretasi data mahasiswa melalui pelatihan program SPSS. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 148–155.
- Kumalaningsih, Sri. (2014). *Pohon Industri Potensial*. Universitas Brawijaya Press.
- Kuswardinah, Asih. (2017). *Ilmu kesejahteraan keluarga*. UNNESPRESS.
- Rabeesa, Shahad A., Merchant, Hamid A., Khan, Muhammad Umair, Kow, Chia Siang, & Hasan, Syed Shahzad. (2021). Surging trends in prescriptions and costs of antidepressants in England amid COVID-19. *DARU Journal of Pharmaceutical Sciences*, 29, 217–221.
- Rizqiah, Emiilda. (2017). Manajemen Risiko Supply Chain dengan Mempertimbangkan Kepentingan Stakeholder Pada Industri Gula. *Surabaya: Institut Teknologi Sepuluh Nopember*.

Suja, I. Wayan, Sudria, Ida Bagus Nyoman, & Mudianta, I. Wayan. (2021). Pembuatan tum vegetarian. *Proceeding Senadimas Ke-6 Tahun 2021, 2202–2209*.



This work is licensed under a Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License.