

Pelatihan Memasak Daging Asap, Ikan Asap dan Ayam Asap dengan Menggunakan Oven Listrik di Bandingkan dengan Menggunakan Kompor Gas: Kegiatan di Desa Bangun Karya Kab. Pangandaran Jawa Barat

Dadang Suratman^{1*}, Christian Helmy Rumanyar², Cecep Tatang Wijaya³, Irfansyah⁴

Politeknik Pariwisata NHI Bandung ^{1,2,3,4}

Email: dag@stp-bandung.ac.id

Abstract

This research aims to develop alternative culinary souvenirs in Bangun Karya Village, Pangandaran Regency. The focus is on introducing the method of making smoked fish using a complete electric oven and a gas stove. The study evaluates the quality and production costs to enhance the variety of culinary souvenirs from processed sea fish, beyond the already dominant salted fish. The study employs a quantitative descriptive approach, collecting data from tourists and residents of Bangun Karya Tourism Village via randomly distributed questionnaires. In addition, community service activities included demonstrations of smoking fish, smoking meat, and smoking chicken, as well as education on healthy, durable, and safe food processing and storage based on Good Food Processing Practices. (CPPB). Twenty participants from Bangun Karya Tourism Village attended the event. The research results show that the gas stove method produces better quality smoked fish (65.3%), smoked meat (62.7%), and smoked chicken (76.6%) compared to the fully electric oven, with scores of 4.608 and 2.240, respectively. The products from both methods showed significant differences in appearance, savory taste, smoky aroma, smell, texture, and production costs. Fully electric ovens have proven to be cheaper and more efficient compared to gas stoves. The application of this smoking method can diversify culinary products in Bangun Karya Village, potentially attracting more tourists and increasing the local community's income. We recommend fully electric ovens as the primary choice due to their lower production costs and higher efficiency. We advise the residents of Bangun Karya Village to consider using full electric ovens for producing smoked fish, meat, and chicken. Periodic training and counseling on good smoking techniques and safe product packaging must be conducted to ensure the quality and appeal of culinary products.

Keywords: Culinary business, Environmentally friendly, Electric oven, Gas stove, Smoked method, Production costs

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan alternatif kuliner oleh-oleh di Desa Bangun Karya Kabupaten Pangandaran. Fokusnya adalah memperkenalkan metode pembuatan ikan asap dengan menggunakan oven listrik lengkap dan kompor gas. Kajian tersebut mengevaluasi kualitas dan biaya produksi untuk meningkatkan variasi oleh-oleh kuliner dari olahan ikan laut, di luar ikan asin yang sudah dominan. Metode yang digunakan adalah deskriptif kuantitatif dengan pengumpulan data melalui kuesioner yang disebarkan secara acak kepada wisatawan dan warga Desa Wisata Bangun Karya. Selain itu, kegiatan pengabdian kepada masyarakat berupa demo memasak ikan asap, daging asap, dan ayam asap, serta edukasi mengenai pengolahan dan penyimpanan pangan yang sehat, awet, dan aman berdasarkan Cara Pengolahan Pangan yang Baik (CPPB). Dua puluh peserta dari Desa Wisata Bangun Karya mengikuti kegiatan tersebut. Hasil penelitian menunjukkan bahwa metode kompor gas menghasilkan kualitas ikan asap yang lebih baik (65,3%), daging asap (62,7%), dan ayam asap (76,6%) dibandingkan dengan oven full listrik, dengan skor masing-masing sebesar 4,608 dan 2,240. Produk dari kedua metode ini menunjukkan perbedaan nyata pada kenampakan, rasa gurih, aroma asap, bau, tekstur, dan biaya produksi. Oven full listrik terbukti lebih murah dan efisien dibandingkan kompor gas. Penerapan cara pengasapan tersebut dapat mendiversifikasi produk kuliner di Desa Bangun Karya sehingga berpotensi menarik lebih banyak wisatawan dan meningkatkan pendapatan masyarakat setempat. Oven full listrik direkomendasikan sebagai pilihan utama karena biaya produksi yang lebih rendah dan efisiensi yang lebih tinggi. Warga Desa Bangun Karya disarankan untuk mempertimbangkan penggunaan oven listrik penuh untuk memproduksi ikan asap, daging, dan ayam. Pelatihan dan penyuluhan secara berkala mengenai teknik pengasapan yang baik dan pengemasan produk yang aman harus dilakukan untuk menjamin kualitas dan daya tarik produk kuliner.

Kata kunci : Bisnis kuliner, Ramah lingkungan, Oven listrik, Kompor gas, Metode pengasapan, Biaya produksi

* Corresponding author

Received: December 07, 2023; Revised: March 02, 2024; Accepted: June 27, 2024

A. PENDAHULUAN

Pariwisata adalah sektor yang penting untuk meningkatkan perekonomian suatu bangsa. Hal ini juga sangat penyumbang dari devisa negara, menyerap tenaga kerja lokal, dan tentunya memberikan kesejahteraan bagi orang lain. Salah satu sektor pariwisata yang sedang digalakan oleh pemerintah pusat dan pemerintah daerah saat ini adalah desa wisata. Menurut Firmansyah et al., (2023), desa wisata adalah perwujudan dari kombinasi atraksi, akomodasi, serta fasilitas yang dikemas dalam kehidupan masyarakat yang menyatu dengan tradisi sehingga menjadi tujuan wisata. Desa wisata yang dibangun oleh orang masyarakat desa menonjolkan keunggulan atraksi masyarakat desa yang dikemas secara khusus dari kehidupan, keramahan, dan kebiasaan orang masyarakat desa yang dikemas dan diperkenalkan sebagai atraksi wisata setempat, selain keindahan alam pedesaan yang para wisatawan bisa dikunjungi. Banyak fasilitas yang dapat mendukung kelancaran dan kesuksesan dalam pengelolaan desa wisata adalah salah satunya bisnis kuliner (Abror et al., 2022).

Jenis masakan Indonesia merupakan cermin keberagaman budaya dan tradisi Nusantara yang terdiri dari sekitar 6.000 pulau berpenghuni dan menempati peran penting dalam budaya nasional Indonesia secara umum. Hampir seluruh masakan Indonesia kaya dengan bumbu yang berasal dari rempah-rempah seperti kemiri, cabai, temu kunci, lengkuas, jahe, kencur, kunyit, kelapa, dan gula aren, diikuti penggunaan teknik-teknik memasak menurut bahan, dan tradisi-adat yang terdapat pula pengaruh melalui perdagangan yang berasal dari India, Tiongkok, Timur Tengah, dan Eropa. Dimana Indonesia bagian Barat (Pulau Sumatera, Pulau Jawa, dan sebagian Pulau Kalimantan) dipengaruhi oleh masakan dari negeri India dan Tiongkok (Gardjito et al., 2018). Sementara Pulau Sulawesi dipengaruhi oleh masakan dari Spanyol dan Portugis. Sementara pulau Bali dipengaruhi kuat oleh masakan dari tanah Jawa, atau di sebut juga Bali adalah Jawa kecil. Sementara daerah lainnya ada juga dari Belanda dan Arab (Rizal, 2020).

Salah satu metode memasak yang digunakan adalah dengan menggunakan pengasapan. Pengasapan ikan, daging sapi, dan ayam dilakukan dengan menggunakan panas dengan suhu 70°-80° celcius dan membutuhkan waktu 12 sampai 24 jam (Wahab et al., 2019). Menurut Suradi et al., (2011), bahwa pengasapan daging ayam tergantung pada ukuran ayam dan karakteristik produk akhir yang diinginkan, umumnya dilakukan pada suhu 71° celcius selama 4 sampai 8 jam. Untuk mendapatkan daging dada ayam asap dengan rasa dan aroma yang khas, pengasapan dilakukan pada suhu 70° celcius selama 4 jam. Panas yang ditransferkan ke daging selama proses pengasapan dapat mengakibatkan terjadinya perubahan sifat kimia dan fisik protein daging, yaitu terjadinya denaturasi, penggumpalan dan degradasi, pencairan lemak, rusaknya enzim dan mikroba, hilangnya beberapa zat gizi, reaksi antara gula dan amina, dan interaksi komponen rasa (Labensky et al., 2019). Hal ini akan memberikan efek kepada keempukan dan sifat akseptabilitas daging. Transfer panas ke dalam daging muncul oleh suhu tinggi dan lama pengasapan; pada suhu pengasapan yang terlalu tinggi dengan waktu yang terlalu lama, akan menyebabkan pengeringan yang berlebihan; bila terlalu rendah, akan menghasilkan produk dengan bau asap yang tidak disukai karena jumlah fenol yang diserap oleh bahan terlalu tinggi (Lawrie, 2003).

Senyawa kimia utama yang terdapat di dalam asap antara lain asam formiat, asetat, butirir, kaprilat, vanilat, dan asam siringat, dimetoksifenol, metal glioksal, furfural, methanol, etanol, oktanol, asetaldehid, diasetil, aseton, dan 3.4 benzinpiren (Putra et al., 2020). Senyawa kimia tersebut dapat berperan sebagai bakteriostatik, bakteriosidal, dan dapat menghambat oksidasi lemak. Selama pengasapan berlangsung, senyawa kimia yang terdapat di dalam asap akan menempel pada daging yang akan memberikan efek preservatif sehingga dapat memperpanjang

masa simpan, di samping itu memberikan citarasa dan warna yang khas yang pada akhirnya akan mempengaruhi akseptabilitas (Susiwi, 2009).

Kenaikan bahan pokok minyak goreng di saat sekarang sangat berpengaruh terhadap masyarakat, baik di kota maupun di desa, bahkan mulai dari kebutuhan makanan di rumah tangga, apalagi pada sektor bisnis kuliner. Dengan memahami metode dasar memasak kering dan penggunaan teknologi alat masak, besar kemungkinan bisa mengatasi ini semua, terutama penggunaan bahan pokok minyak goreng terhadap masakan lauk-pauk yang digoreng, atau lauk-pauk yang dimasak dengan bumbu di bakar (Winarno et al., 1980). Perkembangan alat masak tidak lepas dari perkembangan teknologi digital dan elektrik, salah satu contohnya adalah oven listrik dengan daya watt listrik yang rendah sekitar 450 - 900 watt. Dalam kegiatan pelatihan kali ini kami tertarik untuk mencoba mendemonstrasikan alat oven listrik dibandingkan dengan alat oven kompor gas, bagaimana kelebihan penggunaan alat masak oven listrik dalam pembuatan daging asap, apakah oven listrik lebih efektif dan ramah lingkungan dibandingkan dengan alat oven kompor gas, bagaimana tingkat kecepatan waktu pematangannya, dan terakhir terkait biaya yang dikeluarkan.

B. METODE PENELITIAN

Metode eksperimen menurut Masyhuri dan Zainuddin, (2011) dijelaskan bahwa eksperimen terbagi menjadi dua, yakni penelitian eksperimental sungguhan (*true experimental research*) dan semu (*quasi experimental research*). Eksperimen sungguhan adalah penelitian yang bermaksud mencari kemungkinan hubungan sebab-akibat dengan memberikan perlakuan khusus terhadap kelompok percobaan dan membandingkannya dengan kelompok banding. Menurut Sugiyono (2017), analisis deskriptif adalah statistik yang digunakan untuk menganalisis data dengan cara mendeskripsikan atau menggambarkan data yang telah terkumpul, tanpa bermaksud membuat kesimpulan yang berlaku untuk umum atau generalisasi.

Metode Deskriptif dan Verifikatif

Metode analisis deskriptif melalui pendekatan kuantitatif digunakan untuk memberikan gambaran fakta-fakta yang ada secara faktual dan sistematis dalam variabel yang akan diteliti (Sugiyono, 2017). Metode yang digunakan yaitu hasil pengoperasian dua metode, oven full listrik dan metode kompor gas, yang disusun dalam bentuk pernyataan-pernyataan yang dibagikan melalui kuesioner. Dimana ikan asap, daging asap, dan ayam asap cara pembuatan ikan asap, daging asap, dan ayam asap dengan penggunaan teknologi alat masak oven full listrik dibandingkan dengan cara pembuatan ikan asap, daging asap, dan ayam asap dengan penggunaan alat memasak manual dengan kompor gas. Untuk alat masak oven full listrik, yang digunakan dengan spesifikasi sebagai berikut:

- a. Kapasitas : 35 Liter
- b. *Dual Heater (Top & Buttom)*: 450 watt
- c. *Adjustable temperature per heater*: 100-250 derajat celcius
- d. *Diamond cavity* : Panggang lebih merata
- e. *Inside Lamp*
- f. *Timer*: 120 min
- g. *Slide Out Crumb Tray*
- h. *Tray included* - Bonus +1 extray tray
- i. *Tray Dimension* : 35 x 30.7 cm
- j. *Elegant Stainless Steel Design*

- k. *Fast heating Operation*
- l. *Safety : Dual thermostat: prevent overheating on each heater*
- m. *Garansi: 1 years from ideal life*

Dari petunjuk pengguna aplikasi memasak, penulis menggunakan *Dual Heater (Top & Bottom)* @ 450 watt dengan pengaturan suhu 120° C atas dan bawah heater untuk memasak ikan asap, daging asap, dan ayam asap dengan alat ini. Secara metode dasar, memasak kering dan asap dimasak dengan sistem memasak kering yang disebut *smoked*, yaitu di asap dengan alat masak oven listrik. Penulis akan membandingkan dengan mengasap dengan alat memasak oven kompor gas. Adapun penulis akan menghitung dari segi biaya, waktu, dan efisiensi tenaga yang dipergunakan untuk membuat daging dan ikan asap. Untuk bahan asap pada kegiatan pelatihan ini menggunakan daun teh kering, gula semut (*Brown Sugar*) yang halus, dan daun pandan yang fresh, baik pada oven listrik atau pada oven kompor gas.

Path Analysis (Analisis Jalur)

Selain itu kegiatan pelatihan ini juga akan dievaluasi dengan metode *path analysis*, yang merupakan teknik analisis yang digunakan untuk perbandingan dua metode (Mannur et al., 2018), dalam kegiatan ini dua metode yang digunakan yaitu metode masak oven listrik dan metode kompor gas, antar ikan asap, daging asap, dan ayam asap. disusun berdasarkan dengan menggunakan koefisien jalur sebagai besaran nilai dalam menentukan besarnya perbandingan dua metode tersebut dengan 40 responden.

C. HASIL DAN ANALISIS

Analisa deskriptif memberikan gambaran secara umum mengenai karakteristik dari masing-masing variabel yang sedang diteliti. Untuk memudahkan dalam penafsirannya, maka dilakukan kategorisasi (Tabel 1), terhadap skor tanggapan responden menggunakan rata-rata yang diperoleh dari hasil perbandingan antara skor total, maka dari itu yang melibatkan sebanyak 20 responden penelitian.

Tabel 1. Kriteria Rata-Rata Tanggapan Respden

| No | Rata-Rata | Kategori | | |
|----|-------------|-------------------|-------------------|-------------------|
| | | Ikan Asap | Ayam Asap | Daging Asap |
| 1 | 1.00 - 1.80 | Sangat Tidak Baik | Sangat Tidak Baik | Sangat Tidak Baik |
| 2 | 1.81 - 2.60 | Tidak Baik | Tidak Baik | Tidak Baik |
| 3 | 2.61 - 3.40 | Cukup Baik | Cukup Baik | Cukup Baik |
| 4 | 3.41 - 4.20 | Baik | Baik | Baik |
| 5 | 4.21 - 5.00 | Sangat Baik | Sangat Baik | Sangat Baik |

Pembahasan Dua Metode Full Electrict dan Metode Kompor Gas

Gambaran Ikan Asap pada Masyarakat di Desa Bangun Karya Pangandaraan

Hasil ikan asap pada wisata desa Bangun Karya Pangandaraan termasuk ke dalam kategori baik. Variasi perbandingan oven elektrik dan oven kompor gas di wisata Desa Bangun Karya Pangandaraan yang ditunjukkan melalui ikan asap rasa gurih, aroma asap, tekstur ikan asap, Penampilan ikan yang termasuk ke dalam kategori baik. Artinya, variasi produk ikan asap di desa wisata Bagun Karya

Pangandaraan dinilai baik oleh responden. Berdasarkan gambaran mengenai ikan asap pada masyarakat desa Bagun Karya Pangandaraan didapatkan skor aktual sebesar 315 dengan rata-rata sebesar 3,94 sehingga dapat diketahui bahwa ikan asap pada masyarakat desa wisata Bangun Karya Pangandaran termasuk ke dalam kategori baik Tabel 2. Hal tersebut dapat dilihat dari rekapitulasi tanggapan responden. Pada ikan asap diketahui bahwa nilai rata-rata tertinggi yaitu sebesar 4,20 yang berkenaan dengan tekstur ikan asap dan tingkat kematangan. Hal tersebut menggambarkan bahwa sebagian besar wisatawan di desa wisata Bangun Karya lebih memperhatikan tekstur daging Ikan dan tingkat kematangan daging Ikan tersebut (Tabel 3).

Tabel 2. Rekapitulasi Tanggapan Responden Ikan Asap

| No | SE | Alternatif Jawaban | | | | Skor | | Rata-rata | Kategori | |
|------------------------|----|--------------------|----|-----|----|------------|-----------|-------------|-------------|------|
| | | CE | TE | STE | PR | Aktual | Total | | | |
| P1 | F | 2 | 13 | 5 | 0 | 0 | 77 | 20 | 3,85 | Baik |
| P2 | F | 5 | 6 | 8 | 1 | 0 | 73 | 20 | 3,65 | Baik |
| P3 | F | 10 | 5 | 4 | 1 | 0 | 84 | 20 | 4,20 | Baik |
| P4 | F | 5 | 11 | 4 | 0 | 0 | 81 | 20 | 4,05 | Baik |
| Total Akumulasi | | | | | | 315 | 80 | 3,94 | Baik | |

Sumber: Hasil olah data kuesioner 2023

Tabel 2. Tanggapan Responden kualitas Ikan Asap (*organoleptically*) di Desa Bangunkarya Kab. Pangandaran (n=20)

| Pernyataan | Alternatif Jawaban | Frekuensi | Persentase (%) |
|---|--------------------|-----------|----------------|
| 1. Rasa Gurih | Sangat Enak | 2 | 10,0 |
| | Cukup Enak | 13 | 65,0 |
| | Tidak Enak | 5 | 25,0 |
| | Sangat Tidak Enak | 0 | 0 |
| 2. Aroma Ikan Asap | Sangat Enak | 5 | 25,0 |
| | Cukup Enak | 6 | 30,0 |
| | Tidak Enak | 8 | 40,0 |
| | Sangat Tidak Enak | 1 | 5,0 |
| | Pernyataan Rasa | 0 | 0 |
| 3. Tekstur Ikan Asap dan tingkat kematangan Ikan Asap | Sangat Enak | 10 | 50,0 |
| | Cukup Enak | 5 | 25,0 |
| | Tidak Enak | 4 | 20,0 |
| | Sangat Tidak Enak | 1 | 5,0 |
| | Pernyataan Rasa | 0 | 0 |
| 4. Penampilan warna Ikan Asap | Sangat Enak | 5 | 25,0 |
| | Cukup Enak | 11 | 55,0 |
| | Tidak Enak | 4 | 20,0 |
| | Sangat Tidak Enak | 0 | 0 |
| | Pernyataan Rasa | 0 | 0 |

Sumber: Hasil olah data kuesioner 2023

Gambaran Ayam Asap pada Masyarakat di Desa Bangun Karya Pangandaraan

Hasil gambaran ayam asap pada masyarakat desa bngun karya termasuk ke dalam kategori baik. Variasi produk ayam asap oleh responden skor aktual sebesar 309 dengan rata-rata sebesar 3,85 sehingga dapat diketahui bahwa ayam asap pada wisata desa bangun karya termasuk ke dalam kategori baik (Tabel 4). Hal tersebut dapat dilihat dari rekapitulasi tanggapan responden. Pada ayam asap

diketahui bahwa nilai rata-rata tertinggi yaitu sebesar 4,10 yang berkenaan dengan tekstur daging dan tingkat kematangan daging (Tabel 5).

Tabel 4. Rekapitulasi Tanggapan Responden Ayam Asap

| No | | Alternatif Jawaban | | | | | Skor Aktual | Total | Rata-rata | Kategori |
|------------------------|---|--------------------|----|----|-----|----|-------------|-----------|-------------|-------------|
| | | SE | CE | TE | STE | PR | | | | |
| P5 | F | 3 | 14 | 3 | 0 | 0 | 80 | 20 | 4,00 | Baik |
| P6 | F | 2 | 9 | 8 | 1 | 0 | 72 | 20 | 3,60 | Baik |
| P7 | F | 4 | 14 | 2 | 0 | 0 | 82 | 20 | 4,10 | Baik |
| P8 | F | 4 | 7 | 9 | 0 | 0 | 75 | 20 | 3,75 | Baik |
| Total Akumulasi | | | | | | | 309 | 80 | 3,85 | Baik |

Sumber: Hasil olah data kuesioner 2023

Tabel 5. Tanggapan Responden kualitas Ayam Asap (*organoleptically*) di Desa Bangunkarya Kab. Pangandaran (n=20)

| Pernyataan | Alternatif Jawaban | Frekuensi | Persentase (%) |
|---|--------------------|-----------|----------------|
| 1. Rasa Gurih | Sangat Enak | 3 | 15,0 |
| | Cukup Enak | 14 | 70,0 |
| | Tidak Enak | 3 | 15,0 |
| | Sangat Tidak Enak | 0 | 0 |
| | Pernyataan Rasa | 0 | 0 |
| 2. Aroma Ayam Asap | Sangat Enak | 2 | 10,0 |
| | Cukup Enak | 9 | 45,0 |
| | Tidak Enak | 8 | 40,0 |
| | Sangat Tidak Enak | 1 | 5,0 |
| | Pernyataan Rasa | 0 | 0 |
| 3. Tekstur Ayam Asap dan tingkat kematangan Ayam Asap | Sangat Enak | 4 | 20,0 |
| | Cukup Enak | 14 | 70,0 |
| | Tidak Enak | 2 | 10,0 |
| | Sangat Tidak Enak | 0 | 0 |
| | Pernyataan Rasa | 0 | 0 |
| 4. Penampilan warna Ayam Asap | Sangat Enak | 4 | 20,0 |
| | Cukup Enak | 7 | 35,0 |
| | Tidak Enak | 9 | 45,0 |
| | Sangat Tidak Enak | 0 | 0 |
| | Pernyataan Rasa | 0 | 0 |

Sumber: Hasil olah data kuesioner 2023

Gambaran Daging Asap di Masyarakat Desa Bangun Karya Pangandaraan

Hasil gambaran daging asap pada desa Bangun Karya Pangandaraan termasuk ke dalam kategori cukup baik. Berdasarkan gambaran mengenai daging asap pada masyarakat desa Bangun karya didapatkan skor aktual sebesar 318 dengan rata-rata sebesar 3,98 sehingga dapat diketahui bahwa daging asap pada masyarakat desa Bangun Karya Pangandaraan termasuk ke dalam kategori baik (Tabel 6). Hal tersebut dapat dilihat dari rekapitulasi tanggapan responden. Pada Daging Asap diketahui bahwa nilai rata-rata tertinggi yaitu sebesar 4,20 yang berkenaan dengan rasa gurih daging asap. Hal tersebut bahwa sebagian besar masyarakat di desa wisata Bangun Karya lebih memperhatikan rasa gurih daging asap (Tabel 7).

Tabel 6. Rekapitulasi Tanggapan Responden Daging Asap

| No | | Alternatif Jawaban | | | | | Skor | | Rata-rata | Kategori |
|------------------------|---|--------------------|----|----|-----|----|------------|-----------|-------------|-------------|
| | | SE | CE | TE | STE | PR | Aktual | Total | | |
| P9 | F | 6 | 12 | 2 | 0 | 0 | 84 | 20 | 4,20 | Baik |
| P10 | F | 3 | 11 | 6 | 0 | 0 | 77 | 20 | 3,85 | Baik |
| P11 | F | 3 | 9 | 7 | 1 | 0 | 74 | 20 | 3,70 | Baik |
| P12 | F | 5 | 13 | 2 | 0 | 0 | 83 | 20 | 4,15 | Baik |
| Total Akumulasi | | | | | | | 318 | 80 | 3,98 | Baik |

Sumber: Hasil olah data kuesioner 2023

Tabel 7. Tanggapan Responden kualitas Daging Asap (*organoleptically*) di Desa Bangunkarya Kab. Pangandaran (n=20)

| Pernyataan | Alternatif Jawaban | Frekuensi | Persentase (%) |
|--|--------------------|-----------|----------------|
| 1. Rasa gurih | Sangat Enak | 6 | 30,0 |
| | Cukup Enak | 12 | 60,0 |
| | Tidak Enak | 2 | 10,0 |
| | SangatTidak Enak | 0 | 0 |
| | Pernyataan Rasa | 0 | 0 |
| 2. Aroma Daging Asap | Sangat Enak | 3 | 15,0 |
| | Cukup Enak | 11 | 55,0 |
| | Tidak Enak | 6 | 30,0 |
| | SangatTidak Enak | 0 | 0 |
| | Pernyataan Rasa | 0 | 0 |
| 3. Tekstur daging tingkat kematangan Daging Asap | Sangat Enak | 3 | 15,0 |
| | Cukup Enak | 9 | 45,0 |
| | Tidak Enak | 7 | 35,0 |
| | SangatTidak Enak | 1 | 5,0 |
| | Pernyataan Rasa | 0 | 0 |
| 4. Penampilan warna Daging Asap | Sangat Enak | 5 | 25,0 |
| | Cukup Enak | 13 | 65,0 |
| | Tidak Enak | 2 | 10,0 |
| | SangatTidak Enak | 0 | 0 |
| | Pernyataan Rasa | 0 | 0 |

Sumber: Hasil olah data kuesioner 2023

Pembahasan Hasil Verifikatif Perbandingan Oven Listrik dan Oven Kompor Gas

Perbandingan dua Metode memasak dengan oven listrik dan oven kompor gas ikan asap, ayam asap dan daging asap di masyarakat desa Bangun Karya Pangandaraan, dimana berdasarkan hasil olahan kuesioner yang telah dilakukan, menunjukkan bahwa ikan asap dan ayam asap baik metode oven listrik maupun oven kompor gas menghasilkan hasil produk berkualitas baik, sementara untuk daging asap penggunaan oven kompor gas menghasilkan produk berkualitas lebih baik dibanding oven listrik. Dalam perhitungan biaya memasak ikan asap, daging asap, dan ayam asap dengan menggunakan oven listrik dan oven kompor gas dapat dilihat data hasil perhitungan biaya masing-masing.

1. Oven Listrik:

- Daya: 900 watt
- Waktu memasak: 12 jam
- Total energi yang digunakan: $900 \text{ watt} \times 12 \text{ jam} = 10,8 \text{ kWh}$
- Tarif listrik: Rp. 1.467,28 per kWh (golongan 1.300 VA sampai 5.600 VA ke atas)

Total biaya dengan oven listrik = $10,8 \text{ kWh} \times \text{Rp. 1.467,28} = \text{Rp. 15.847}$

2. Oven Kompor Gas (tabung 3kg):

- Biaya gas per jam: Rp. 1.667,- (berdasarkan perhitungan dari harga tabung)
- Waktu memasak: 12 jam

Total biaya dengan oven Gas = $12 \text{ jam} \times \text{Rp. 1.667} = \text{Rp. 20.004}$

Dengan demikian, biaya memasak menggunakan oven listrik sebesar Rp. 15.847,- sedangkan menggunakan oven kompor gas (tabung 3 kg) sebesar Rp. 20.000,-. Dari perhitungan tersebut, terlihat bahwa biaya menggunakan oven listrik lebih murah daripada menggunakan oven kompor gas untuk memasak selama 12 jam.

D. SIMPULAN

Tujuan dari pelatihan dan penyuluhan tentang kuliner ini adalah para masyarakat mampu melakukan pengolahan dengan metode pengasapan untuk komoditi ikan asap, ayam asap dan daging asap yang sehat, aman, mudah, dan efisien. Kegiatan ini dilakukan dengan cara penyuluhan dan praktik demo masak dipeuntukan khususnya bagi penggiat UMKM di desa Bangun karya Kabupaten Pangandara. Setelah dilakukan kegiatan ini para penggiat UMKM merubah proses pengolahan ikan asin menjadi ikan asap, dan membuat variasi hidangan ikan asap dengan dua metode memasak yaitu menggunakan oven listrik dan oven kompor gas. Dengan adanya pengabdian dan edukasi terhadap olahan kuliner makanan dengan metode pengasapan, diharapkan kedepan mendapatkan dukungan penuh dari kepala desa dalam mengupayakan pengadaan alat kepada kelompok pengrajin lain sehingga olahan daging dengan diasap, khususnya ikan asap di Daerah Langkaplancar saat akan menjadi ikon kuliner khas desa Bangun Karya dan Kabupaten Pangandaraan.

REFERENSI

- Abror, D., Probojati, R. T., & Ratnawati, S. (2022). PKM Pengasapan Ikan yang Ramah Lingkungan untuk Meningkatkan Kualitas Produk, Manajemen, dan Pemasaran di Desa Penatarsewu Kecamatan Tanggulangin Kabupaten Sidoarjo. *Jurnal Abdi Masyarakat*, 6(1). 124-142. <http://dx.doi.org/10.30737/jaim.v6i1.3454>
- Firmansyah, A. R., Andari, N., & Hasanah, L. U. (2023). Penguasaan Bahasa Asing Sebagai Komponen Penting Perwujudan Desa Wisata. *Jurnal ABDI: Media Pengabdian Kepada Masyarakat*, 9(1), 78-87. <https://doi.org/10.26740/abdi.v9i1.19899>
- Gardjito, M., Putri, R. G., & Dewi, S. (2018). *Profil struktur, bumbu, dan bahan dalam kuliner Indonesia*. UGM PRESS.
- Labensky, S. R., Hause, A. M., Martel, P., Malley, F., Bevan, A., & Sicoli, S. (2019). *On cooking: a textbook of culinary fundamentals*. Pearson.
- Lawrie, R. A. (2003). *Ilmu daging*. Penerbit Universitas Indonesia (UI-Press).
- Masyhuri, M., & Zainuddin, M. (2011). *Metodologi Penelitian: Pendekatan Praktis dan Aplikatif* (Edisi Revisi). Refika Aditama, Bandung.

- Mannur, D. M., Hosamani, M., Babu, U., & Archana, K. A. (2018). Characterization, association and path analysis studies of different cooking quality/physicochemical parameters in green seeded chickpea genotypes. *Journal of Pharmacognosy and Phytochemistry*, 7(6), 2027-2033.
- Putra, S. A., Hafid, H. & Fitrianiingsih. (2020). Kualitas Kimia Daging Sapi Asap Dengan Lama Pengasapan Berbeda. *Jurnal Ilmiah Peternakan Halu Oleo*, 2(1). 62-65.
- Rizal, J. J. (2020). *Mustikarasa Resep Masakan Indonesia Warisan Sukarno*. Depok: Komunitas Bambu
- Sugiyono. (2017). *Metode Penelitian Kuantitatif*. CV. Alfabeta: Bandung
- Suradi, K., Suryaningsih, L., & Bararah, B. (2011). Keempukan dan akseptabilitas daging ayam broiler asap pada berbagai temperatur dan lama pengasapan. *Jurnal Ilmu Ternak*, 11(1), 53-56.
- Susiwi, S. (2009). *Penilaian organoleptik*. Universitas Pendidikan Indonesia. Bandung.
- Wahab, I., Kore, J., & Nur, R. M. (2019). Perbandingan proses pengasapan ikan cakalang menggunakan alat konvensional dan lemari pengasapan di Desa Daruba Pantai Kabupaten Pulau Morotai. *Jurnal Ilmu-ilmu Perikanan dan Budidaya Perairan*, 14(2). 33-38. <https://doi.org/10.31851/jipbp.v14i2.3499>
- Winarno, F. G., Fardiaz, S., & Fardiaz, D. (1980). *Pengantar teknologi pangan*. Gramedia Pustaka Utama: Jakarta.