

PRODUK OLAHAN SEHAT PECEL SANGRAI DESA TULANGAN

Intan Ayu Puspita Sari¹⁾, Bintang Kartika Wahyu²⁾, Putri Utami Usfah³⁾, Renanda Miftachul Fauziah⁴⁾, Salim Nabhan⁵⁾

^{1,2}Fakultas Ekonomi, Universitas PGRI Adi Buana Surabaya

^{3,4,5}Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas PGRI Adi Buana Surabaya

Email: ¹Intanayu0706@gmail.com, ⁵salimnabhan@unipasby.ac.id

Abstrak

Sambal pecel merupakan sambal yang terbuat dari campuran cabai, gula merah, dan kacang tanah sebagai bahan utamanya. Pecel merupakan makanan yang di kombinasikan dengan bumbu sambal kacang, sebagai bahan utamanya dan dicampur dengan aneka jenis sayuran dan dihidangkan dengan alas yang berbeda-beda sesuai dengan kota asal pecel, misalnya piring lidi yang disebut *ingke*, pincuk, atau tampah bambu. Kebanyakan para pedagang bumbu pecel mengeluhkan saat proses penggorengan yang membutuhkan waktu yang lama hingga benar-benar matang merata, sehingga menyita banyak waktu saat proses pembuatannya. Sebagai respon dari situasi tersebut, mahasiswa kegiatan pengabdian pada masyarakat Universitas PGRI Adi Buana Surabaya memperkenalkan produk olahan berupa pecel sangrai. Kegiatan ini bertujuan untuk memberikan pelatihan kepada masyarakat tentang pembuatan dan pengelolaan pecel sangrai yang meliputi analisis kelayakan usaha menggunakan metode *Break Event Point*, penyusunan, laporan keuangan, teknik kendali, mutu produk, mendesain kemasan supaya lebih menarik, serta pelatihan operasional pembuatan pecel sangrai sekaligus cara produksi secara berkelanjutan. Metode yang digunakan kegiatan pengabdian ini adalah pelatihan, penyuluhan dan pendampingan. Sasaran program ini adalah masyarakat Desa Tulangan Kecamatan Tulangan Kabupaten Sidoarjo. Berdasarkan pengamatan selama kegiatan pengabdian berlangsung, diperoleh beberapa hasil positif dari kegiatan pengabdian ini: 1). Masyarakat menunjukkan minat dan ketertarikan yang cukup tinggi terhadap produk olahan pecel sangrai, baik untuk dikonsumsi sendiri maupun untuk kegiatan bisnis 2). Masyarakat aktif menyampaikan pertanyaan-pertanyaan terhadap hal-hal yang ditemukan ketika mengaplikasikan produk olahan pecel sangrai 3). Meningkatnya pengetahuan masyarakat tentang alternatif pengolahan produk pecel sangrai 4). Pengembangan varietas produk olahan makanan dalam program pengabdian ini mampu meningkatkan kondisi sosial ekonomi masyarakat, dan 5) Meningkatnya kesadaran dan budaya konsumsi makanan sehat alami hasil olahan sendiri dari produk pecel sangrai.

Kata kunci: *pecel, produk olahan makanan, sangrai*

Abstract

Pecel sauce is sauce that is made from mix of chilies, brown sugar, and peanuts as the main ingredients. *Pecel* is kind of food that is combined with peanut sauce as the main ingredient, mixed with kinds of vegetable, and served with different dish depending on the origin of *pecel*, such as using *ingke*, *pincuk* or plate that is made from bamboo. Most of *pecel* sauce sellers complains about the frying process that needs a long time until it is completely cooked, so it takes more times when making the product. In response to that condition, it was promoted roasted *pecel* sauce that was created by the students of Universitas PGRI Adi Buana Surabaya in the Community Service Program. The aim of the program was to give educational training about *pecel* sauce covering business feasibility analysis using Break Event Point method, arranging, financial report, controlling, the quality of product, designing packaging to make it more attractive, and operational training in making *pecel* as well as how to produce it sustainably. The method used in the program was mentoring, counseling, and assistances. The object of the program was the society of Tulangan

Village, Tulangan District, Sidoarjo Regency. Based on the observation during the program, the result indicated some positive impacts: 1). The society of Tulangan Village showed the interest and appreciation toward the product of roasted *pecel* sauce, either for consumption or business activities, 2). The participants were very active in giving some questions regarding the problems faced during the production, 3). The increase of the participants' knowledge regarding the alternative way in producing *pecel* sauce, and 4). The improvement of the variety of food production could increase the socio-economical condition of the society, and 5). The increase of the people's awareness towards the healthy consumption through self food production

Keywords: *pecel, food production, roasted*

1. PENDAHULUAN

Pecel merupakan salah satu macam makanan yang sudah dikenal banyak orang, khususnya warga Jawa Timur, bahkan setiap daerah di Jawa Timur memiliki cara atau keunikan yang berbeda dalam mengolah ataupun mengkonsumsi pecel. Menjadi perbincangan dunia bahwa Indonesia memiliki keanekaragaman hayati dan budaya. Keanekaragaman tersebut juga menjadikan ibu pertiwi kita kaya akan makanan khas yang jarang dijumpai di negara manapun. Apabila dalam masakan daging, kita mempunyai rendang yang telah mendunia, dalam masakan sayur kita juga mengenal pecel. Makanan tradisional yang juga dikenal sebagai kuliner *ndeso*, terbuat dari rebusan berbagai sayuran, seperti bayam, tauge, kacang panjang, daun ketela, kenikir, bunga turi atau sayuran lainnya yang dihidangkan dengan disiram sambal pecel.

Pecel merupakan sebuah lambang kesederhanaan dan perjalanan. Salah satu buktinya pecel adalah hidangan yang paling sering ditemui diberbagai tempat dan disantap berbagai kalangan masyarakat. Makanan sejuta umat ini sudah ada semenjak masa penjajahan Belanda. Konsep hidangan pecel tidak jauh berbeda dengan hidangan salad. Keduanya sama-sama menggunakan sayuran segar sebagai baha utama dan menggunakan dressing. Perbedaannya adalah, jika kebanyakan salad menggunakan mayones sebagai dressingnya, maka lain halnya dengan pecel, pecel menggunakan sambel/bumbu pecel yang berbahan dasar kacang. Bumbu pecel adalah semacam saus berbumbu kacang tanah yang telah digiling dan di haluskan. Bumbu pecel sebagai

makanan lokal Indonesia yang dikonsumsi sebagai sajian yang dapat dihidangkan dengan sayuran, gorengan maupun pelengkap lainnya.

Bumbu pecel memiliki rasa yang pedas manis namun dapat juga dibuat tanpa menambahkan cabai. Bumbu pecel sering disebut juga bumbu kacang yang berbentuk adonan bumbu semi padat, sebelum diencerkan dengan air dan disajikan dengan aneka sayuran. Pembuatan bumbu pecel yang relatif sederhana dan dapat dilakukan banyak orang, membuat banyak orang mampu membuat dan meracik bumbu tersebut secara individu. Umumnya bumbu pecel menggunakan bahan baku utama yaitu kacang tanah. Indonesia merupakan negara yang kaya akan produk bahan pangan jenis kacang-kacangan seperti kedelai, kacang tanah, kacang hijau, kacang merah, kacang panjang. Dengan berlimpahnya aneka kacang-kacangan, masyarakat Indonesia mulai memanfaatkannya sebagai bahan makanan bahkan minuman, salah satunya pengolahan bumbu pecel.

Bumbu pecel biasanya diolah dari kacang tanah yang digoreng lalu dicampurkan dengan bumbu pecel pada umumnya. Pembuatan bumbu yang seperti itu merupakan hal yang biasa dalam masyarakat. Kebanyakan dari UMKM bumbu pecel, merasa resah dengan banyaknya pesaing di luar yang semakin tajam. Terutama pada jenis usaha yang sama, banyak menghasilkan bumbu pecel yang beranekaragam merk.

Namun seiring dengan berkembangnya zaman, muncul-lah banyak inovasi olahan pecel yang lebih sehat tanpa sentuhan

minyak, salah satunya adalah bumbu pecel sangrai, inovasi baru yang akan membuat bumbu pecel memiliki nilai lebih dari segi rasa. Teknik sangrai merupakan cara tradisional yang banyak digunakan dalam pembuatan berbagai makanan, salah satunya untuk membuat bumbu pecel sangrai. Menyangrai adalah teknik memasak tanpa menggunakan bantuan minyak melainkan menggunakan metal panas. Bahan yang disangrai di aduk-aduk terus hingga matang dan harum. Biasanya bahan makanan yang diolah dengan cara ini adalah kopi dan kacang tanah. Makanan yang dihasilkan dengan cara teknik ini terasa lebih gurih dan bebas minyak (Rahayu, 2014).

Bumbu pecel sangrai merupakan inovasi baru yang diciptakan oleh mahasiswa kegiatan pengabdian pada masyarakat dari Universitas PGRI Adi Buana Surabaya. Kekhasan makanan yang berasal dari Jawa Timur, Indonesia ini memerlukan waktu produksi yang cukup panjang, dan dibutuhkan waktu serta tenaga yang lebih banyak, sehingga munculah ide untuk menyangrai bumbu pecel, yang biasanya terbuat dari kacang tanah di goreng yang dibuat sambal pecel, kini hadir dengan kacang yang di sangrai untuk mengurangi minyak berlebih sehingga menjadikan bumbu pecel sangrai ini lebih sehat dibanding dengan bumbu pecel pada umumnya.

Keunggulan dari menyangrai bumbu pecel ini lebih efisien, harga terjangkau, mudah di dapatkan, lebih tahan lama dan pastinya menyehatkan. Cara terakhir merupakan pengolahan kacang yang sangat baik karena tidak menggunakan minyak goreng sehingga bisa meminimalisir asupan minyak jenuh pada tubuh, namun kita masih bisa mendapatkan minyak sehat yang terdapat dalam kacang itu sendiri dan juga rasa kacang yang garing dan renyah. Selain itu tentu saja lebih hemat karena tidak memerlukan minyak goreng. Cukup bermodal pasir dan garam kita sudah membuat kacang tanah yang disangrai menjadi olahan bumbu pecel yang menyehatkan.

Dilihat dari bahan-bahan pembuatan sambel pecel, ternyata sambel pecel memiliki dampak baik untuk kesehatan tubuh kita. Ditinjau dari aspek gizi, bumbu pecel memiliki berbagai kandungan ada didalamnya, Kandungan asam folat, protein, lemak dan karbohidrat dalam kacang tanah sangat bermanfaat bagi ibu hamil untuk memberikan pencegahan terhadap bayi lahir dalam kondisi cacat. Kandungan asam amino esensial dengan kandungan tryptophan yang dapat merangsang serotonin mengendalikan mood tetap baik sehingga mencegah depresi. Efek tryptophan menjadi anti depressant dan jika dikombinasikan dengan manfaat coklat, akan menjadi kolaborasi yang dapat memberi perasaan yang tenang dan menyenangkan.

Kacang bisa mengurangi risiko kanker usus dan menjaga berat badan terutama pada wanita. Makan setidaknya 2 sendok selai kacang dua kali seminggu dapat mengurangi risiko kanker usus besar pada wanita hingga 58% dan pada pria hingga 27% dan wanita yang makan kacang atau selai kacang setidaknya dua kali seminggu cenderung rentan terhadap obesitas daripada mereka yang tidak.

Konsumsi kacang tanah secara teratur dan dalam jumlah yang dianjurkan, sangat membantu menjaga kesehatan jantung. Pada kacang tanah terdapat asam oleat yang baik bagi jantung, yang menurunkan resiko kardiovaskuler yang menjadikan terjadinya penyakit jantung koroner. Sambel pecel juga bisa meningkatkan metabolisme tubuh karena mengandung banyak zat besi, magnesium dan juga fosfor di dalamnya. Apalagi jika anda makan sambel pecel dengan nasi, sudah pasti nasinya juga membawa dampak baik untuk tubuh. Nasi yang mengandung karbohidrat akan memberikan energi untuk tubuh kita.

Berdasarkan hasil pengamatan lapangan di Desa Tulangan, bahwa tingkat konsumsi makanan olahan pecel termasuk tinggi tetapi masih menggunakan metode tradisional dalam produksinya yang membutuhkan proses cukup lama. Disamping itu juga, makanan olahan pecel bisa menjadi salah satu makanan alternatif sehat dan

mudah bagi masyarakat dan mempunyai potensi besar dalam bidang ekonomi desa. Oleh karena itu kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk memberikan edukasi kepada masyarakat tentang pengolahan produk pecel sangrai sekaligus pendampingannya dalam pengelolaan produk tersebut di Desa Tulangan, Kecamatan Tulangan, Kabupaten Sidoarjo.

2. METODE PELAKSANAAN

Metode yang digunakan kegiatan pengabdian ini adalah pelatihan, penyuluhan dan pendampingan. Yaitu antara lain pelatihan cara menghitung analisa kelayakan usaha dengan BEP dan analisis swot, pelatihan cara membuat pembukuan laporan keuangan sederhana, pelatihan teknik komunikasi pemasaran, pelatihan kendali mutu produk, pelatihan dan pendampingan cara pengoprasian pembuatan pecel sangrai kacang, dan pelatihan pendampingan teknik pengoperasian alat pengemas kontinue dan pelatihan teknik bentuk kemasan yang menarik.

- Pendidikan masyarakat
Kegiatan pendidikan diberikan dengan cara memberikan materi tentang tata cara menghitung kelayakan usaha dan analisis swot, pelatihan kendali mutu produk, dan cara penyusunan laporan keuangan secara sederhana serta pelatihan teknik komunikasi pemasaran yang bertujuan untuk meningkatkan pemahaman manajemennya, sehingga menyadarkan masyarakat akan pentingnya pengelolaan usaha usaha bumbu pecel sangrai.
- Pelatihan (*workshop*)
Kegiatan *workshop* ini merupakan proses yang didesain untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan teknis, ataupun meningkatkan kinerja pegawai (Ayu, 2015). Kegiatan ini lebih diarahkan pada bagaimana operasional alat sangrai. Tim pengabdian juga memberikan cara perawatan alat beserta memberikan program keberlanjutannya supaya lebih dapat mandiri dalam menjalankan

usahanya dengan baik yaitu memberikan minyak pelumas. Di samping itu juga, peserta diberikan nara hubung untuk perbaikan alat atau tempat service alat jika alat tersebut mengalami kerusakan yang cukup berat.

- Penyuluhan dan pendampingan
Kegiatan ini maksudkan agar masyarakat dapat menerapkan dengan baik hasil pendidikan dan pelatihan (*workshop*) yang sudah diberikan terutama dalam hal membuat laporan keuangan dan menghitung analisa usaha dengan cara *break even point*, yaitu sebuah titik dimana biaya atau pengeluaran dan pendapatan adalah seimbang sehingga tidak dapat kerugian atau keuntungan (Alwi, 1994). Selain itu, masyarakat diberikan pendampingan tentang bagaimana melakukan analisis swot sesuai dengan strategi pemasaran usaha bumbu pecel.
- Pemberdayaan ilmu pengetahuan dan teknologi (iptek)
Kegiatan ini dilakukan melalui difusi teknologi yang merupakan kegiatan adopsi dan penerapan hasil inovasi secara lebih ekstensif oleh penemunya dan/ atau pihak-pihak lain dengan tujuan meningkatkan daya guna potensinya (Rozi & Heriyanto, 2012). Termasuk dalam kegiatan ini adalah pemberian desain bentuk kemasan yang lebih menarik sehingga dapat mendatangkan pelanggan yang lebih banyak.
- Simulasi e-marketing
E-Marketing menjadi sangat penting dalam era internet sekarang ini, peserta diberikan simulasi cara pemasaran dengan sistem e-market yaitu dengan memaksimalkan penggunaan sarana internet berupa sosial media, seperti *facebook*, *instagram*, dsb untuk memasarkan produk bumbu pecel sehingga akan jangkauan pemasaran dapat lebih luas, tidak hanya terbatas pada desa yang bersangkutan.

Waktu dan Pelaksanaan

Seluruh rangkaian kegiatan pengabdian ini dilaksanakan kurang lebih selama sebulan mulai tanggal 1 s/d 27 Februari 2019 dan kegiatan pelatihan difokuskan bertempat di salah satu rumah warga.

Sasaran Kegiatan

Kegiatan pelatihan ini mengambil fokus peserta ibu-ibu masyarakat Desa Tulangan Kecamatan Tulangan Kabupaten Sidoarjo.

Rincian Harga, Alat dan Bahan

Rincian harga, alat dan bahan untuk membuat pecel sangrai adalah sebagai berikut:

Tabel 1. Rincian Harga, Alat dan Bahan

NO	ALAT& BAHAN	BANYAK BAHAN	HARGA
----	-------------	--------------	-------

NO	ALAT& BAHAN	BANYAK BAHAN	HARGA
1.	Kacang tanah	2 Kg	50.000
2.	Bawang Merah	¼ kg	6000
3.	Bawang Putih	¼ kg	7500
4.	Cabai kecil	¼ kg	5000
5.	Cabai besar	¼ kg	5000
6.	Gula Merah	½ kg	15.000
7.	Gas LPG	1	18.000
TOTAL			106.500

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil dari kegiatan yang dilakukan dilapangan melalui penyuluhan dan praktek pembuatan pecel sangrai bersama warga Desa Tulangan Kecamatan Tulangan Kabupaten Sidoarjo ini berkesan sangat baik, karena hampir seluruh warga ikut serta dalam membuat olahan pecel sangrai. Kegiatan ini memiliki keunggulan dalam memberikan pelatihan manajemen yang dapat meningkatkan kesejahteraan keluarga. Ibu rumah tangga yang ingin mengembangkan sebuah bisnis, produk ini juga dapat digunakan sebagai produk andalan desa. Bahan dasar yang relatif mudah dan proses

pengolahan yang tidak rumit membuat produk bumbu pecel sangrai ini dapat dikembangkan sebagai sebuah industri rumahan.

Secara umum berdasarkan hasil pengamatan selama rangkaian kegiatan berlangsung, diperoleh hasil yang positif sebagai berikut:

- Masyarakat menunjukkan minat dan ketertarikan yang cukup tinggi terhadap produk olahan pecel sangrai, baik untuk dikonsumsi secara pribadi bersama keluarga maupun untuk kegiatan bisnis
- Masyarakat secara aktif menyampaikan permasalahan-permasalahan yang timbul ketika mengaplikasikan produk olahan pecel sangrai
- Meningkatnya wawasan masyarakat desa tentang alternatif pengolahan produk pecel sangrai
- Pengembangan varietas produk olahan makanan mampu meningkatkan kondisi sosial ekonomi masyarakat desa.
- Meningkatnya kesadaran akan konsumsi makanan sehat sekaligus meningkatnya budaya konsumsi sehat masyarakat desa dari hasil olahan sendiri.

Pecel merupakan salah satu makanan khas Jawa Timur yang melegenda, makanan yang menggunakan sambel bumbu kacang sebagai bahan utamanya dan dicampuri dengan aneka jenis sayuran. Teknik pembuatan bumbu pecel yang sederhana ini menjadikan semua orang dapat membuat dan mengolahnya secara individu.

Namun pada kegiatan ini, teknik pembuatan bumbu sedikit berbeda yaitu menggunakan teknik sangrai. Teknik sangrai adalah teknik memasak tanpa menggunakan bantuan minyak melainkan menggunakan metal panas kacang tanah, kacang tanah harus di sangrai agar menghasilkan cita rasa sambel pecel yang lebih gurih dan enak. Produksi sambel pecel yang biasa membutuhkan waktu dan tenaga yang lebih banyak, sehingga memunculkan ide untuk membuat pecel sangrai yang mudah dan pastinya praktis pengganti penggorengan,.

Makanan yang dihasilkan dengan menggunakan teknik ini terasa lebih gurih

dan bebas minyak sehingga dapat digunakan sebagai bahan masak alternatif untuk menjaga kesehatan tubuh. Proses pembuatan bumbu pecel sangrai ini diawali dengan menyangrai kacang tanah yang sudah dibersihkan terlebih dahulu, lalu kemudian kacang tersebut mulai disangrai ditempat penggorengan selama kurang lebih 1 jam dengan terus diaduk agar tidak gosong. Kacang yang telah selesai disangrai, di diamkan dengan diangin-anginkan sampai kacang tersebut dingin.

Proses pendinginan dengan cara diangin-anginkan tersebut bertujuan agar kacang yang telah disangrai tersebut mudah dihaluskan saat ditumbuk nanti. Setelah proses sangrai dan proses pendinginan pada kacang, lalu kacang tersebut ditumbuk dengan bahan dan bumbu yang lain seperti; bawang merah, bawang putih, cabai kecil, cabai besar, dan daun jeruk purut. Proses penumbukan bertujuan untuk mencampurkan semua bahan dasar pembuatan pada bumbu pecel biasanya. Dapat juga dilakukan dengan cara alternatif lainnya dengan cara digiling dengan menggunakan mesin giling. Sama halnya dengan cara ditumbuk, kacang yang telah disangrai digiling bersamaan dengan bumbu dasar pembuatan bumbu pecel pada umumnya.

Setelah tercampur semua bahan dan bumbu, maka campuran bumbu tersebut dipadatkan agar dapat diawetkan untuk jangka panjang. Hindari penggunaan dan penambahan air saat memadatkan bumbu yang sudah jadi, agar bumbu yang sudah dibuat tidak pecah. Saat melakukan penyimpanan bumbu pecel sebaiknya disimpan di lemari es dengan suhu 10^0 - 20^0 C, dengan jangka waktu kurang lebih 1 bulan setelah pembuatan bumbu.

Pengemasan bumbu yang sudah jadi, dimasukkan dalam wadah yang terbuat dari bahan plastik, bertujuan agar bumbu pecel sangrai yang telah jadi tidak lengket pada wadah kemasannya. Pengemasan kembali produk sudah dipakai, produk ditutup rapat pada wadah pengemasan awal lalu kita dapat menyimpannya kembali ke dalam lemari es kembali seperti semula. Dengan proses

sangrai kacang akan lebih mudah, lebih menghemat waktu dan tenaga, sehingga kacang sangrai yang dihasilkan akan lebih banyak. Hasil kacang juga lebih kering dan gurih.

Pada bentuk kemasan bumbu pecel yang di produksi oleh mahasiswa kegiatan pengabdian masyarakat dari Universitas PGRI Adi Buana Surabaya di Desa Tulangan Sidoarjo sangat menarik, yaitu dengan ditempatkan ke wadah berbentuk mangkuk yang berukuran kecil dengan ditambah tutup diatasnya, dan produk akan dibungkus aluminium foil untuk menjaga kebersihan dan keawetan bumbu pecel sangrai tersebut, dengan ditambah label/nama produk bumbu pecel sangria agar lebih menarik, mengingat biasanya kemasan bumbu pecel pada umumnya hanya ditempatkan pada mika plastik berukuran kecil/ sedang/ besar yang terkesan sederhana sekali.

Kemasan yang menarik juga akan mengundang banyak pelanggan meskipun bersamaan dengan timbunan produk lainnya sehingga mata tertuju pada kemasan yang lebih menarik. Selain itu juga dilihat dari tingkat kebersihannya, kemasan bumbu pecel yang bias terlihat kurang higienis karena hanya menggunakan isolasi biasa untuk merapatkan mika plastik sehingga kurang tahan lama. Pada kemasan yang kurang rapat dapat menimbulkan jamur yaitu *Aspergillus flavus*. Biasanya jamur tersebut akan tumbuh pada tempat yang lembab pada proses penyimpanan yang kurang rapat sehingga akan berkontaminasi dengan produk makanan di dalam kemasan. Pada kemasan yang pada umumnya hanya di tutup mika plastik berukuran kecil tanpa menggunakan aluminium foil untuk membungkus bumbu pecel. Aluminium foil memiliki peran sebagai bahan pelindung untuk mencegah udara masuk sehingga dapat mempertahankan daya tahan lama simpan produk karena lebih higienis dan aman untuk produk pangan (Ayu, 2015; Anggraini & Mediaswanti, 2018).

Lama waktu proses kemas menggunakan mika plastik membutuhkan waktu yang lebih lama untuk 2 kg bumbu

pecel yaitu 5,5 jam. Dengan menggunakan proses sangrai tersebut, pembuatan bumbu pecel akan lebih mudah dan terjangkau, dan tentunya akan lebih menyehatkan untuk kesehatan konsumen. Hal inilah yang akan memperkuat persaingan usaha pembuatan bumbu pecel diluar sehingga memiliki nilai lebih dibandingkan dengan bumbu pecel dengan teknik goreng.

4. KESIMPULAN

Adapun kesimpulan yang diperoleh dari pelaksanaan kegiatan pengabdian ini melalui pelatihan pembuatan bumbu pecel sangrai di Desa Tulangan Kecamatan Tulangan Kabupaten Sidoarjo adalah sebagai berikut:

- a) Kegiatan berjalan dengan baik dan masyarakat berpartisipasi sangat aktif dalam kegiatan tersebut.
- b) Berkembangnya kegiatan perekonomian masyarakat di desa dengan memanfaatkan hasil panen dari sawah ataupun ladang mereka, salah satunya yaitu melalui pengolahan hasil panen menjadi produk yang belum banyak dipasarkan, yaitu bumbu pecel sangrai.

Berdasarkan kesimpulan di atas, dapat disarankan bahwa kegiatan pengabdian ini dapat dikembangkan ke dalam kegiatan pelatihan dan pendampingan pengolahan produk makanan yang lain, sehingga dapat lebih membuka lapangan kerja bagi masyarakat. Disamping itu pula, pemanfaatan teknologi modern dalam proses pengolahan makanan dapat mempercepat proses produksi sehingga lebih efisien. Dengan demikian, budaya makanan sehat dan perekonomian masyarakat desa akan semakin berkembang.

5. REFERENSI

- Alwi, S. (1994). *alat-alat analisis dalam pembelajaran*. Yogyakarta: Andi Offset.
- Ayu, I. (2015, August 23). *irrine ayu*. Dipetik March 6, 2019, dari irrine ayu: <http://irrineayu.wordpress.com>
- Gitgita. (2018, January 16). *SejarahUnik.net*. Diambil kembali dari SejarahUnik: <http://www.sejarahunik.net>

- Inovasi, B. (2013, Juny 3). *Beranda!novasi*. Dipetik March 6, 2019, dari beranda!novasi: <http://www.berandainovasi.com>
- Rahayu, S. (2014). *ibudanmama*. Diambil kembali dari ibudanmama: <http://ibudanmama.com>
- Sugiyono. (2009). *metode penelitian pendidikan*. Jakarta: Alfabeta.
- Sugiyono. (2009). *Metode penelitian pendidikan*. Jakarta: Alfabeta.

