

PELATIHAN MEMBUAT ONIGIRI (NASI KEPAL JEPANG) ISI ABON IKAN PATIN BAGI PKK KABUPATEN KUANTAN SINGINGI

Putri Rahayuningtyas^{1*}, Merri Silvia Basri², Dini Budiani³, Intan Suri⁴

1), 2), 3), 4) Pendidikan Bahasa Jepang, Universitas Riau

Article history

Received : 24 Juli 2024

Revised : 7 September

Accepted : 27 Februari 2025

*Corresponding author

Putri Rahayuningtyas

Email :

putrirahayuningtyas@lecturer.unri.ac.id

Abstrak

Makanan cepat saji cukup diminati oleh semua kalangan di Indonesia. Di Kuantan Singingi, Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) belum memiliki ide kreatif untuk membuka peluang usaha dalam bidang makanan cepat saji. Oleh karena itu perlu diadakannya pelatihan pembuatan makanan cepat saji berupa *onigiri* (nasi kepal Jepang) sebagai alternatif ide yang dapat dikembangkan dalam Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM). Pelatihan pembuatan *onigiri* (nasi kepal Jepang) dipilih karena bahan baku pembuatan *onigiri* adalah nasi. Subyek sasaran ibu-ibu PKK penggerak UMKM di Kabupaten Kuantan Singingi. Kegiatan ini diikuti oleh 20 orang ibu-ibu PKK penggerak UMKM. Materi pengenalan meliputi definisi, jenis makanan cepat saji, dan sejarah *onigiri*. Pengabdian ini menggunakan metode sosialisasi, pelatihan, dan diakhiri dengan evaluasi. Metode sosialisasi digunakan saat memberikan pengetahuan kepada peserta pengabdian mengenai varian makanan cepat saji berupa *onigiri* (nasi kepal Jepang). Setelah sosialisasi dilaksanakan maka dilanjutkan dengan pelatihan membuat *onigiri* (nasi kepal Jepang) isi abon ikan patin. Pada akhir kegiatan dilaksanakan evaluasi dengan angket sebagai instrument pengukuran keberhasilan kegiatan. Berdasarkan hasil analisis angket disimpulkan bahwa kegiatan ini berhasil dilaksanakan karena sebanyak 90% dari 20 peserta memahami penjelasan mengenai makanan cepat saji dan merasa terbantu dengan ide pembuatan makanan cepat saji berupa *onigiri* (nasi kepal Jepang) yang dapat dikembangkan sebagai UMKM. Sebanyak 85% dari 20 peserta berhasil membuat *onigiri* (nasi kepal Jepang) isi abon patin sesuai dengan yang diajarkan dan 85% dari 20 peserta juga menyatakan mempelajari cara membuat *onigiri* adalah menarik Meskipun 45% dari 20 peserta masih ragu membuka usaha baru berkaitan dengan makanan cepat saji berupa *onigiri* (nasi kepal Jepang).

Kata Kunci: Abon Ikan; Makanan Cepat Saji; *Onigiri*

Abstract

Fast food is in high demand among all groups in Indonesia. In Kuantan Singingi, micro, small, and medium enterprises (MSMEs) do not have creative ideas for developing business opportunities in the fast-food sector. Therefore, it is necessary to provide training on how to make fast food in the form of *onigiri* (Japanese rice balls) as an alternative idea that can be developed in micro, small and medium enterprises (MSMEs). Training in the production of *onigiri* (Japanese rice balls) was chosen because rice is the raw material used to make *onigiri*. The target group were PKK mothers who run MSMEs in Kuantan Singingi Regency. This activity was attended by 20 PKK women who drive MSMEs. The introductory material included definitions, fast food types and the history of *onigiri*. This service uses the method of socialisation and training and ends with an evaluation. The method of socialisation is used when providing knowledge to service participants about fast food variants in the form of *onigiri* (Japanese rice balls). After the socialisation, the training continued with the production of *onigiri* (Japanese rice balls) filled with shredded catfish. At the end of the activity, an evaluation of the activity was carried out using a questionnaire as a tool to measure the success of the activity. Based on the results of the questionnaire analysis, it was concluded that this activity was successful because 90% of the 20 participants understood the explanation of fast food and felt helped by the idea of making fast food in the form of *onigiri* (Japanese rice balls) that could be developed.

Keywords: Fast food; *Onigiri*; Shredded Catfish

PENDAHULUAN

Makanan cepat saji banyak di kenal pada kalangan masyarakat pada kehidupan sehari-hari. Makanan cepat saji mengacu pada makanan yang disajikan, dikemas, dan diproses menggunakan cara yang mudah dan praktis (Riyadi, 2021). Penjualan makanan cepat saji banyak ditemukan di restoran, supermarket, dan kedai-kedai sebagai makanan yang tersedia pada waktu yang singkat (Yuana & Sukmawati, 2023). Makanan yang siap disantap dan waktu penyajiannya singkat adalah makanan cepat saji (Riyadi, 2021). Makanan cepat saji cukup diminati di Indonesia. Seseorang dengan tingkat aktivitas yang tinggi dan padat, biasanya membutuhkan makanan yang instan dan cepat untuk dapat di konsumsi (Rofi'i et al., 2019).

Saat ini, sebagian besar makanan cepat saji merupakan makanan dengan kandungan gizi yang tidak seimbang atau menggunakan bahan-bahan berbahaya seperti pewarna buatan seperti Rhodamin B yang menyebabkan gejala keracunan meliputi iritasi terutama pada area tenggorokan dan kerongkongan (Laksono et al., 2022). Selain itu efek yang ditimbulkan oleh makanan cepat saji yang tidak sehat adalah efek ketagihan dan efek penyakit degeneratif (Gahari, 2014). Akan tetapi, masyarakat dengan aktivitas tinggi tidak memiliki banyak waktu untuk mengkonsumsi makanan pokok seperti nasi di pagi hari dan cenderung mengabaikan kandungan gizi pada makanan yang dikonsumsi. Bahkan sebagian besar meninggalkan sarapan dan mereka baru akan makan di siang hari dengan hanya menyantap makanan cepat saji sebagai pengganti lapar tanpa memperdulikan gizi dan kandungan dalam makanan tersebut. Berbagai macam makanan cepat saji dari mancanegara masuk ke Indonesia. Seperti halnya makanan dari Jepang, Korea, Amerika, dan India.

Diantara semua negara di dunia, negara yang memiliki makanan cepat saji cukup unik adalah Jepang. Bahkan Jepang memiliki beraneka makanan yang cukup terkenal dengan penyajiannya yang unik pula sejak zaman peperangan. Jepang juga telah mengenal makanan cepat saji sebelum era modernisasi. Bahan-bahan makanan yang umum digunakan pada masakan Jepang yakni beras, makanan laut, dan hasil pertanian berupa sayur-sayuran dan kacang-kacangan. Sebagian besar makanan Jepang mengandung kadar garam tinggi, namun rendah lemak (Haryanti, 2013). Makanan Jepang yang memanfaatkan bahan dasar nasi yakni, sekihan, takikomi gohan, kayu, domburimono, dan *onigiri* (Haryanti, 2013). Salah satu makanan yang cukup dikenal yakni *onigiri*. *Onigiri* merupakan nasi kepal yang memiliki cara pengolahan yang sederhana dan cocok bagi lidah orang Asia.

Onigiri kerap dikenal dengan sebutan nasi kepal ini merupakan makanan yang memiliki bahan dasar nasi yang dibumbui garam dan didalamnya diisi dengan umeboshi, ikan salmon, ikan sake, serta berbagai macam isi yang lainnya (Haryanti, 2013). *Onigiri* memiliki bentuk segitiga dan dibungkus menggunakan nori (rumput laut) kering (Natalia et al., 2023). Di Jepang, *onigiri* secara klasik adalah bola-bola nasi atau nasi berbentuk segitiga (Belyaev et al., 2023). Nasi akan diisi dengan berbagai macam lauk yang membuat *onigiri* menarik dan diminati oleh masyarakat. *Onigiri* memiliki dua bagian yakni komposisi utama dalam *onigiri*, merupakan bagian luar (nasi kepal Jepang) dan bagian dalam yang menjadi isi nasi kepal tersebut (Mulyadi et al., 2018). Selain itu *onigiri* juga dianggap praktis untuk dijadikan makanan cepat saji dikarenakan cara mengolahnya yang tidak berlebihan dan memiliki cita rasa unik. Proses pembuatan *onigiri* sangatlah mudah. Cara pengolahan dan pembuatan *onigiri* ini dengan mengepal/memegang nasi dengan kuat menggunakan telapak tangan sehingga membentuk berbagai variasi bentuk segitiga, kotak bahkan bulat (Haryanti, 2013). Secara lengkap tata cara membuat *onigiri* yakni Pertama nasi ditanak, kemudian nasi hangat yang baru saja ditanak tersebut dikepal dengan menggunakan kedua tangan dan diberi isian berbagai macam variasi (Shoimi, 2021). Oleh karena itu, penting kiranya memperkenalkan masakan cepat saji adaptasi dari Jepang yang praktis. *Onigiri* (nasi kepal Jepang) dipilih karena memiliki berbagai varian isi dengan gizi seimbang, tidak menggunakan pengolahan yang berlebihan dan praktis sebagai makanan cepat saji yang dapat dikembangkan di Indonesia yang memiliki penduduk mayoritas mengkonsumsi makanan pokok berupa nasi.

Di Indonesia, Provinsi Riau pada Kabupaten Kuantan Singingi sebagian besar penduduknya mengkonsumsi nasi sebagai makanan pokok. Kabupaten Kuantan Singingi sebagian besar ekonominya pun

berasal dari hasil pertanian dan perikanan. Banyak pula Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) yang mengembangkan usahanya dari pertanian dan perikanan tersebut. Namun, Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) yang sebagian besar melibatkan ibu-ibu PKK belum sepenuhnya mampu bersaing dalam menciptakan serta mencari solusi bagi pengembangan kreasi hasil pertanian dan perikanan secara maksimal. Terutama dalam mengembangkan hasil pertanian dan perikanan yang diolah menjadi makanan cepat saji. Bahkan dapat disimpulkan bahwa Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) di Kuantan Singingi belum memiliki ide kreatif untuk membuka peluang usaha dalam bidang makanan cepat saji. Berdasarkan hal tersebut, perlu diadakannya sosialisasi dan pelatihan yang mendukung. Setelah melalui berbagai diskusi dengan perwakilan Usaha Kecil Mikro Menengah (UMKM) yang beranggotakan ibu-ibu PKK dengan pihak tim pengabdian kepada masyarakat Program Studi Pendidikan Bahasa Jepang Universitas Riau maka disepakati akan diadakan sosialisasi dan pelatihan membuat makanan cepat saji khas Jepang yakni *onigiri* (nasi kepal Jepang) isi abon.

Onigiri (nasi kepal Jepang) dipilih sebagai topik sosialisasi dan pelatihan dikarenakan *onigiri* merupakan makanan cepat saji yang memiliki bahan dasar pembuatan nasi dengan hasil pertanian yang ada di Kabupaten Kuantan Singingi. *Onigiri* yang akan disosialisasikan mempunyai rasa dengan variasi lidah masyarakat Indonesia khususnya Riau. Sedangkan varian isi *onigiri* dipilih yakni abon dengan memanfaatkan hasil perikanan. Abon adalah salah satu makanan olahan yang memiliki tekstur kering, basah atau bahkan sedikit lembab (Kholifah et al., 2022). Bahan dasar yang digunakan pada makanan olahan abon pada umumnya yaitu daging, yang bisa berasal dari daging sapi, ayam dan ikan. Abon memiliki rasa dan bau yang khas, lembut, dan dapat disimpan dalam kurun waktu yang relatif lama (Hermanto, 2020). Abon ikan yaitu terbuat dari daging ikan yang dihaluskan dengan disuwir direbus, dibumbui kemudian digoreng dan dipres (Yanti et al., 2020). Peralatan yang digunakan untuk membuat abon cukup menggunakan peralatan yang sederhana sehingga abon juga mudah untuk dibuat (Sundari & Umbara, 2019). Riau terkenal dengan produksi abon ikan patin. Ikan patin mempunyai daging dengan karakter lembut dan tebal (Iriani et al., 2023). Oleh karena itu *onigiri* dengan isian abon ikan patin dipilih sebagai makanan cepat saji yang akan disosialisasikan dengan target sosialisasi yakni ibu-ibu PKK sebagai penggerak UMKM di Kabupaten Kuantan Singingi Provinsi Riau.

Pelatihan ini bertujuan untuk memberikan ide, menambah pengetahuan tentang jenis-jenis makanan siap saji berupa *onigiri* (nasi kepal Jepang) di kalangan ibu-ibu PKK di Kabupaten Singingi dan sekitarnya. Khususnya dalam hal yang tercantum sebagai berikut. (1) varian makanan cepat saji berupa *onigiri* (nasi kepal Jepang) dengan berbagai bentuk dan isian (2) Cara membuat *onigiri* (nasi kepal Jepang) isi abon ikan patin pada ibu-ibu PKK di Kabupaten Kuantan Singingi. Situasi yang telah dijabarkan, menunjukkan maksud penulis untuk mengadakan pelatihan bagi ibu-ibu PKK di Kabupaten Kuantan Singingi dan sekitarnya agar memahami dan dapat mempraktikkan cara membuat *onigiri* (nasi kepal Jepang) dengan isi abon ikan patin sebagai ide kreatif untuk membuka peluang usaha dalam bidang makanan cepat saji.

METODE PELAKSANAAN

Pelaksanaan pengabdian masyarakat menggunakan metode sosialisasi yang dilanjutkan pelatihan dan diakhiri dengan evaluasi. Metode sosialisasi digunakan pada saat memberikan pengetahuan kepada para ibu-ibu PKK di Kabupaten Kuantan Singingi mengenai varian makanan cepat saji berupa *onigiri* (nasi kepal dari Jepang) dengan berbagai bentuk dan isian. Metode pelatihan digunakan pada saat mensosialisasikan cara membuat *onigiri* (nasi kepal Jepang) isi abon ikan patin. Kegiatan ini diikuti oleh ibu-ibu PKK di Kabupaten Kuantan Singingi sebanyak 20 peserta dari Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM). Selain itu ada beberapa perangkat desa yang juga mengikuti acara ini dikarenakan mereka sangat antusias dengan diadakannya kegiatan pengabdian masyarakat yang berupa sosialisasi dan pelatihan dengan tema *onigiri* (nasi kepal Jepang) isi abon ikan patin. Tema ini dipilih berdasarkan kesepakatan dan disesuaikan dengan kebutuhan Mitra yakni Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) yang kurang dalam mendapatkan ide dalam mengembangkan usahanya.

Tempat dan Waktu Pelaksanaan Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan di desa Jaya Kabupaten Kuantan Singingi Kecamatan Kuantan Tengah. Pengabdian masyarakat berlangsung selama 2 hari. Kegiatan ini terdiri dari sosialisasi, pelatihan dan evaluasi. Kegiatan sosialisasi dilaksanakan pada 4 Agustus 2022 dengan materi varian makanan cepat saji berupa *onigiri* (nasi kepal Jepang) dengan berbagai bentuk dan isian. Kemudian di hari kedua pada 5 Agustus 2022 dilaksanakan pelatihan pembuatan *onigiri* (nasi kepal Jepang) isi abon ikan patin dan diakhir acara dilaksanakan evaluasi yang dilakukan dengan membagikan angket sebagai instrumen.

Tahapan Pelaksanaan Pengabdian Kepada Masyarakat

Tahapan pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan oleh prodi Pendidikan Bahasa Jepang Universitas Riau dilaksanakan melalui tiga tahapan yakni :

1. Tahap Pertama (sosialisasi)

Tahap Pertama pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan pada 4 Agustus 2022 yang diawali oleh sosialisasi dengan tema varian makanan cepat saji berupa *onigiri* (nasi kepal Jepang) dengan berbagai bentuk dan isian yang terdiri dari tiga sesi. Pada sesi pertama peserta diperkenalkan mengenai definisi, jenis-jenis makanan cepat saji, sejarah, dan definisi *onigiri* (nasi kepal Jepang). Sesi kedua diisi dengan pengenalan bahan-bahan dan langkah-langkah pembuatan *onigiri* (nasi kepal Jepang). Sesi yang ketiga merupakan sesi terakhir pada hari pertama yakni diisi dengan pengenalan perkembangan *onigiri* (nasi kepal Jepang) melalui video yang ditayangkan.

2. Tahap Kedua (pelatihan pembuatan *onigiri* (nasi kepal Jepang))

Tahap kedua pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan pada tanggal 5 Agustus 2022. Sesi pertama pelaksanaan pengabdian pada hari kedua ini diawali dengan memberikan pelatihan mengenai langkah-langkah pembuatan *onigiri* (nasi kepal Jepang) melalui tayangan video. Kemudian pada sesi kedua, peserta diberikan pelatihan cara membuat *onigiri* (nasi kepal Jepang) melalui praktik membuat *onigiri* (nasi kepal Jepang) isi abon ikan patin dengan bentuk sederhana menggunakan cetakan dan tanpa cetakan.

3. Tahap Ketiga (evaluasi)

Tahap ketiga pengabdian masyarakat dilaksanakan pada 5 Agustus 2022 pada sesi ke tiga setelah terlaksananya pelatihan. Pada tahap ini dilakukan evaluasi dengan membagikan angket sebagai instrumen yang digunakan untuk mengukur keberhasilan kegiatan pengabdian ini. Angket berisi sepuluh pertanyaan yang akan dijawab oleh peserta pelatihan. Angket untuk mengetahui tingkat pemahaman terhadap pelatihan membuat *onigiri* (nasi kepal Jepang). Data yang didapatkan dianalisis dan untuk mengetahui pemahaman peserta dan ketertarikannya dalam mengikuti kegiatan pengabdian dengan tema varian makanan cepat saji berupa *onigiri* (nasi kepal Jepang).

HASIL PEMBAHASAN

Pengabdian kepada masyarakat berlangsung yang dilaksanakan oleh Prodi Pendidikan Bahasa Jepang Universitas Riau berlangsung selama 2 hari yakni pada 4-5 Agustus 2022. Pengabdian ini dilaksanakan di Kabupaten Kuantan Singingi diikuti oleh 20 orang peserta yang merupakan perwakilan ibu-ibu PKK dari Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM). Pengabdian masyarakat diadakan dengan tiga tahapan yakni sosialisasi, pelatihan dan evaluasi yang diadakan dalam 2 pertemuan dan terbagi dalam beberapa sesi. Pada pertemuan pertama yang merupakan tahap satu pengabdian diadakan sosialisasi mengenai pengenalan mengenai varian makanan cepat saji berupa *onigiri* (nasi kepal Jepang) dengan berbagai bentuk dan isian. Materi pertama pengenalan makanan cepat saji yakni *onigiri* (nasi kepal Jepang). Para ibu-ibu PKK diberikan pengetahuan mengenai definisi, jenis-jenis makanan cepat saji, sejarah dan definisi *onigiri*. Materi kedua, berupa pengenalan bahan dan langkah-langkah pembuatan *onigiri* (nasi kepal Jepang). Materi ketiga diisi dengan pengenalan perkembangan *onigiri* di Jepang melalui video. Sebelumnya, para ibu-ibu PKK diberikan informasi akan adanya makanan cepat saji dari Jepang yang dapat dikembangkan sebagai usaha. Berikut foto kegiatan saat pengabdian berlangsung:



Gambar 1. Tim Pengabdian memberikan sosialisasi

Tahap kedua pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan pada tanggal 5 Agustus 2022. Tahap ini terbagi atas tiga sesi. Sesi pertama pelaksanaan pengabdian diawali dengan memberikan pelatihan mengenai langkah-langkah pembuatan *onigiri* (nasi kepal Jepang) melalui tayangan video. Pada sesi ini masih diikuti oleh 20 orang peserta yang merupakan ibu-ibu PKK wakil dari UMKM setempat. Sesi kedua, peserta diberikan pelatihan cara membuat *onigiri* (nasi kepal Jepang) melalui praktik membuat *onigiri* (nasi kepal Jepang) isi abon ikan patin. Peserta sangat antusias dalam mengikuti kegiatan ini, bahkan bersemangat dalam mencoba membentuk *onigiri* sesuai dengan arahan tim pengabdian. Berikut foto para peserta pada saat praktik membuat *onigiri* (nasi kepal Jepang).



Gambar 2. Peserta PKM mengikuti praktik membuat *Onigiri* (nasi kepal Jepang) isi abon ikan patin

Seluruh peserta mempraktikkan cara membuat *onigiri* (nasi kepal Jepang) isi abon ikan patin menggunakan cetakan yang berbentuk segitiga. Hal ini dapat dilihat dalam foto pada gambar 2. Peserta berusaha mempraktikkan cara membuat *onigiri* (nasi kepal Jepang) isi abon ikan patin dengan menggunakan cetakan *onigiri* berbentuk segitiga. Para peserta juga tidak lupa untuk tetap menjaga kebersihan ketika proses pembuatan *onigiri*. Peserta tetap memperhatikan kebersihan dengan menggunakan sarung tangan plastik guna menjaga kebersihan makanan. Sebanyak 85% dari 20 orang peserta mampu membuat *onigiri* (nasi kepal Jepang) isi abon ikan patin sesuai dengan bentuk yang diajarkan yakni segitiga. Ada juga peserta yang membentuk *onigiri* dengan kreatif dan menambahkan mata dan bibir sehingga menyerupai dengan wajah boneka. Sisanya 15% dari 20 orang peserta masih kesulitan dalam membentuk *onigiri* (nasi kepal Jepang) meskipun menggunakan cetakan yang telah disediakan dan memiliki hasil yang kurang rapi dalam meletakkan nori (rumput laut) yang digunakan. Berikut adalah *onigiri* (nasi kepal Jepang) isi abon ikan patin yang dicetak dengan menggunakan cetakan berbentuk segitiga:



Gambar 3. Onigiri dengan bentuk segitiga

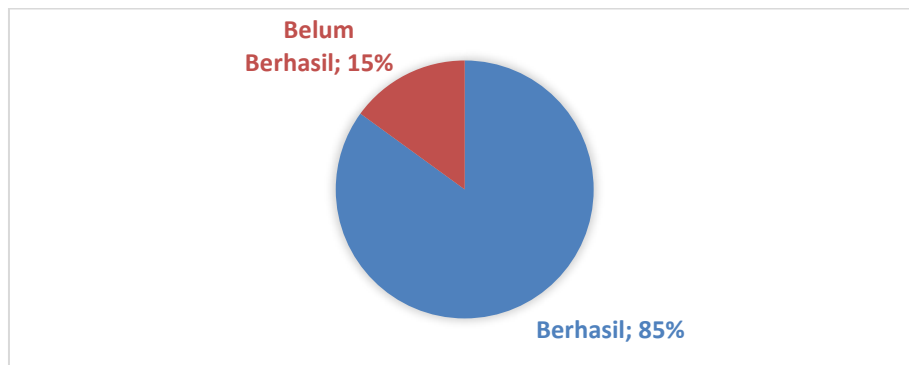
Berdasarkan hasil praktik juga dapat dilihat bahwa Sebagian kecil peserta belum rapi dalam meletakkan nori sebagai pelengkap *onigiri* (nasi kepal Jepang) isi abon ikan patin. Hal ini tampak pada foto pada gambar 3 yakni beberapa ada yang belum mampu melekatkan nori dengan rapi dan bahkan ada yang robek. Namun 85% dari peserta sudah mampu dan membuat *onigiri* (nasi kepal Jepang) isi abon ikan patin sesuai dengan standar yang diajarkan yakni membentuk menggunakan cetakan segitiga dengan hasil rapi, dan melekatkan nori sesuai dengan letaknya serta tidak rusak dan robek. Setelah praktik membuat *onigiri* yang berisi abon ikan patin menggunakan cetakan, peserta pengabdian melakukan praktik membuat *onigiri* (nasi kepal Jepang) berisi abon ikan patin tanpa menggunakan cetakan. Para peserta pengabdian masyarakat membuat berbagai macam bentuk *onigiri* (nasi kepal Jepang) dengan waktu yang relatif singkat dan kreasi yang berbeda. Peserta mampu membuat contoh lain dari bentuk origami seperti bentuk bulat dan memanjang. Selain mampu membuat *onigiri* (nasi kepal Jepang), pelatihan ini juga bertujuan agar para peserta lebih memahami dan dapat mengaplikasikan kreasi makanan cepat saji ini sebagai alternatif lain dari berbagai makanan cepat saji yang sudah banyak dikenal dan dapat menjadi ide untuk Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) di daerah Kuantan Singingi khususnya desa Jaya. Berikut hasil karya *onigiri* (nasi kepal Jepang) dengan berbagai bentuk yang dibuat oleh peserta pengabdian masyarakat:



Gambar 4. Onigiri hasil karya peserta pengabdian masyarakat dalam berbagai bentuk

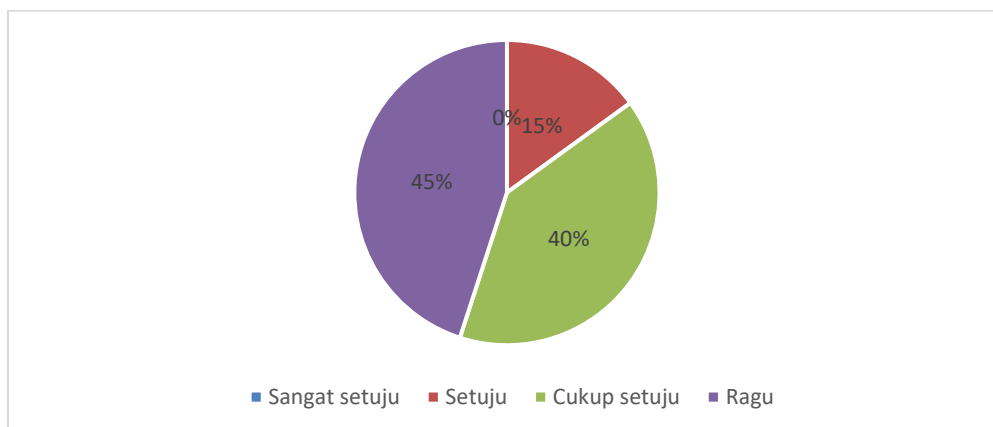
Berbagai bentuk *onigiri* (nasi kepal Jepang) isi abon ikan patin dibuat oleh para peserta pelatihan pengabdian masyarakat. Meski masih ada beberapa yang masih mengacu pada bentuk segitiga yang telah diajarkan, namun ada juga yang berkreasi dengan membuat *onigiri* (nasi kepal Jepang) isi abon ikan patin dengan bentuk yang hampir menyerupai lontong yakni dengan bentuk memanjang dan tabung. Hal ini dapat dilihat pada gambar 4. Selain itu ada juga yang berkreasi dengan membuat bentuk bola meskipun terlihat belum sempurna dan menarik. Namun usaha peserta untuk dapat mampu membuat *onigiri* (nasi kepal Jepang) isi abon ikan patin patut diapresiasi dikarenakan semangat dan daya kreasinya yang cukup tinggi.

Sesi ketiga pada hari kedua pengabdian kepada masyarakat diakhiri dengan evaluasi. Evaluasi dilakukan agar mampu menjawab tingkat keberhasilan acara ini dilaksanakan. Peserta di beri kesempatan untuk bertanya mengenai sosialisasi dan praktik yang telah dilaksanakan. Setelah itu peserta diberi kesempatan untuk mengisi angket yang telah diberikan oleh TIM pengabdian kepada masyarakat. Angket berisi sepuluh pertanyaan mengenai pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan oleh Program studi Pendidikan Bahasa Jepang. Tingkat keberhasilan acara ini dinilai berdasarkan hasil angket yang telah dibagikan sebagai instrumen yang digunakan sebagai alat ukur. Berdasarkan hasil angket yang berisi beberapa pertanyaan dan dianalisis, dapat disimpulkan bahwa kegiatan ini berhasil dilaksanakan dengan baik. Hal ini ditunjukkan 85% peserta menjawab berhasil dalam membuat *onigiri* (nasi kepal Jepang) isi abon ikan patin. Hanya 15% yang menjawab belum berhasil dalam membuat *onigiri* (nasi kepal Jepang) isi ikan patin dan dapat dilihat dalam diagram berikut :



Gambar 5. Tingkat Keberhasilan Peserta Membuat *Onigiri* (nasi kepal Jepang) isi abon ikan patin

Tingkat keberhasilan dalam membuat *onigiri* (nasi kepal Jepang) isi ikan patin ini juga dilihat berdasarkan penilaian dari TIM pengabdian masyarakat. Berdasarkan hasil penilaian sebanyak 85% peserta berhasil dan mampu membuat *onigiri* (nasi kepal Jepang) isi abon ikan patin. Kemudian dalam pertanyaan mengenai ketertarikan mempelajari cara membuat makanan cepat saji dari Jepang berupa *onigiri*. Sebanyak 75% dari peserta menjawab sangat setuju jika diajarkan cara membuat makanan cepat saji dari Jepang berupa *onigiri*. Selain itu bagi para peserta mempelajari cara membuat *onigiri* adalah hal yang sangat menarik. Sebanyak 85% peserta menyatakan hal yang demikian. Namun para peserta tampaknya masih ada beberapa yang memiliki keraguan ketika dihadapkan pada pertanyaan mengenai kemampuan mereka dalam mengajarkan cara membuat *onigiri* kepada orang lain dan peluang dalam membuka usaha yang berkaitan dengan makanan cepat saji. Sebanyak 15% setuju ide ini untuk membuka peluang usaha selanjutnya, 40% cukup setuju dan 45% dari mereka masih ragu. Berikut diagram yang menyatakan hal tersebut:



Gambar 6. *Onigiri* Sebagai Peluang Usaha

Berdasarkan hasil angket dan dapat dilihat dalam diagram maka sebanyak 45% peserta masih ragu dalam membuka peluang usaha dengan menggunakan ide pembuatan *onigiri* (nasi kepal Jepang) isi abon ikan patin. Namun beberapa pertanyaan yang diberikan untuk menguji pengetahuan peserta terhadap variasi makanan cepat saji dapat dijawab dengan baik. Sebanyak 90% dari 20 peserta memahami penjelasan mengenai makanan cepat saji dan merasa terbantu dengan ide pembuatan makanan cepat saji berupa *onigiri* (nasi kepal Jepang) dan dapat dikembangkan sebagai ide Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM). Sisanya 10% peserta menjawab cukup memahami penjelasan mengenai pembuatan makanan cepat saji berupa *onigiri* (nasi kepal Jepang). Selain itu pada kolom saran dan komentar peserta memberikan tanggapan bahwa kegiatan ini menyenangkan dan menambah pengetahuan khususnya dalam bidang makanan cepat saji berorientasi pada budaya bangsa lain dan dapat diadopsi sebagai variasi makanan cepat saji serta dikembangkan sebagai Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM).

KESIMPULAN

Setelah kegiatan pengabdian ini berakhir, TIM pengabdian dapat menganalisis hasil yang dicapai pada kegiatan ini berdasarkan angket yang dibagikan dan diisi oleh peserta. Hasil evaluasi yang didapat yakni peserta sosialisasi sangat setuju dengan kegiatan ini. Karena kegiatan berlangsung menyenangkan dan dapat menambah ilmu khususnya dalam bidang makanan cepat saji berorientasi pada budaya bangsa lain dan dapat diadopsi serta menambah pengetahuan akan variasi makanan yang dapat dikembangkan sebagai Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM). Berdasar dari hasil perhitungan angket yang menanyakan mengenai ketertarikan peserta sosialisasi dan pelatihan dalam membuat makanan cepat saji yang praktis. Sebanyak 90% tertarik untuk mengetahui cara membuat makanan cepat saji yang praktis. Sebanyak 85% peserta berhasil dan mampu membuat *onigiri* (nasi kepal Jepang) isi abon ikan patin. Kemudian dalam pertanyaan mengenai ketertarikan mempelajari cara membuat makanan cepat saji dari Jepang berupa *onigiri*. Sebanyak 75% dari peserta menjawab sangat setuju jika diajarkan cara membuat makanan cepat saji dari Jepang berupa *onigiri*. Selain itu bagi para peserta mempelajari cara membuat *onigiri* adalah hal yang sangat menarik. Sebanyak 85% peserta menyatakan hal yang demikian. Namun para peserta tampaknya masih ada beberapa yang memiliki keraguan ketika dihadapkan pada pertanyaan mengenai kemampuan mereka dalam mengajarkan cara membuat *onigiri* kepada orang lain dan peluang dalam membuka usaha yang berkaitan dengan makanan cepat saji. Sebanyak 15% dari peserta setuju ide ini untuk membuka peluang usaha selanjutnya, 40% cukup setuju dan 45% dari 20 peserta masih ragu. Meskipun demikian berdasarkan penilaian akan pengetahuan makanan cepat saji sebanyak 90% dari 20 peserta memahami penjelasan mengenai makanan cepat saji dan merasa terbantu dengan ide pembuatan makanan cepat saji berupa *onigiri* (nasi kepal Jepang). Sisanya 10% dari 20 peserta menjawab cukup memahami mengenai pembuatan makanan cepat saji berupa *onigiri* (nasi kepal Jepang). Selain itu pada kolom saran dan komentar peserta memberikan tanggapan bahwa kegiatan ini menyenangkan dan menambah pengetahuan khususnya dalam bidang makanan cepat saji berorientasi pada budaya bangsa lain dan dapat diadopsi sebagai variasi makanan cepat saji serta dikembangkan sebagai Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM). Kegiatan ini diharapkan dapat berkelanjutan dengan pengenalan budaya Jepang berupa makanan lainnya yang dapat diadopsi sebagai varian makanan cepat saji di Indonesia seperti *sushi*, *sahimi* dan *ramen*. Sehingga ibu-ibu PKK bisa lebih banyak mengenal varian makanan dari berbagai negara lain sebagai alternatif menciptakan varian makanan baru dan dapat dikembangkan sebagai Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM).

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim Pengabdian mengucapkan terima kasih kepada Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Riau yang telah memberikan kontribusi finansial terhadap pengabdian kepada masyarakat tahun 2022 yang dilaksanakan oleh Program studi Pendidikan Bahasa Jepang. Ucapan terima kasih juga Tim Pengabdian sampaikan kepada Pemerintah Kabupaten Kuantan Singingi khususnya perangkat Desa dan ibu-ibu PKK Desa Jaya, siswa SMK Kuantan Singingi, mahasiswa Program studi Pendidikan Bahasa Jepang yang terlibat dalam acara pengabdian masyarakat. Semoga kegiatan serupa dapat terselenggara kembali.

PUSTAKA

- Belyaev, A., Ryzhkova, G., Shvets, O., Lebedeva, N., Kanunnikova, T., & Kazakova, L. (2023). The use of non-traditional meat stuffing in onigiri preparation. *E3S Web of Conferences*, 390. <https://doi.org/10.1051/e3sconf/202339002033>
- Budi Mulyadi, Iriyanto Widisuseno, Reny Wiyatasary, Yuliani Rahmah, & Sri Sudarsih. (2018). Pengenalan Onigiri dan Proses Pembuatannya. *HARMONI*, 2(1).
- Gahari, R. S. (2014). "OKASAN" Onigiri Kaya Rasa Nusantara: Inovasi Pangan Lokal Sebagai Alternatif Menu Praktis Berenergi. *Program Kreativitas Mahasiswa - Kewirausahaan*.
- Haryanti, Pitri. 2013. All About Japan (Panduan Lengkap & Informatif Tentang Jepang untuk Belajar, Bekerja & Berwisata). Yogyakarta. ANDI
- Hermanto, K. P. (2020). Analisis Penerapan Standarisasi Produksi Pangan Olahan yang Baik pada Industri Rumah Tangga Pembuatan Abon Ikan Tuna di Kecamatan Penyileukan Kelurahan Cipadung Kulon Kota Bandung. *Jurnal Akuatek*, 1(2).
- Iriani, D., Hasan, B., Alfajriey, R., Ramadhan, T. R., Zein, F. F., Sidik, F. A., Berkhaty, A. P., Ananda, D., Maulani, I., Rinanda, K. Y., & Yustiani, M. (2023). INOVASI PENGOLAHAN OTAK-OTAK IKAN PATIN PADA UMKM "AHMADI KULINER." *Jurnal Abdi Insani*, 10(4), 2708–2717. <https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v10i4.1259>
- Kholifah, A., Arifah, Z. Z., Widyaningrum, I., Muflihati, I., & Suhendriani, S. (2022). DIVERSIFIKASI PENGOLAHAN KULIT NANAS MENJADI ABON. *MEDIAGRO*, 18(1). <https://doi.org/10.31942/mediagro.v18i1.5880>
- Laksono, R. A., Mukti, N. D., & Nurhamidah, D. (2022). Dampak Makanan Cepat Saji Terhadap Kesehatan pada Mahasiswa Program Studi "X" Perguruan Tinggi "Y." *Jurnal Ilmiah Kesehatan Masyarakat: Media Komunikasi Komunitas Kesehatan Masyarakat*, 14(1). <https://doi.org/10.52022/jikm.v14i1.282>
- Natalia, A., Sukmara, R., Masrokhah, Y., Utari, R., & Latif, A. (2023). Pelatihan Pembuatan Onigiri Dalam Menumbuhkan Jiwa Entrepreneurship. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(2).
- Riadi, Muchlisin. (2021). Makanan Cepat Saji (Fast Food) - Pengertian, Jenis, Kandungan dan Dampaknya. Retrieved from <https://www.kajianpustaka.com/2021/09/makanan-cepat-saji-fast-food.html>
- Rofi'i, N. A., Fatihudin, D., & Mochklas, M. (2019). Pengaruh Strategi Bauran Pemasaran Terhadap Peningkatan Penjualan Pada Produk Dr. Kebab Bara Satriya Sidoarjo. *BALANCE: Economic, Business, Management and Accounting Journal*, 16(1). <https://doi.org/10.30651/blc.v16i1.3141>
- Shoimi, V. (2021). Onigiri Teri Nasi Untuk Mencegah Stunting. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 16(1).
- Sundari, R. S., & Umbara, D. S. (2019). PREFERENSI KONSUMEN TERHADAP PRODUK AGROINDUSTRI ABON IKAN. *Jurnal MEBIS (Manajemen Dan Bisnis)*, 4(1). <https://doi.org/10.33005/mebis.v4i1.51>
- Yanti, D., Sumiarsih, E., & Maryantina, M. (2020). PEMBERDAYAAN MASYARAKAT DENGAN USAHA KULINER MELALUI DIVERSIVIKASI PRODUK OLAHAN IKAN PATIN DI KAMPUNG PATIN DESA KOTOMESJID KECAMATAN XIII KOTO KAMPAR PROVINSI RIAU. *Community Development Journal: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(2), 171–175. <https://doi.org/10.31004/cdj.v1i2.880>
- Yuana, C., & Sukmawati, S. (2023). Budaya Konsumtif Makanan Jepang Onigiri dalam Kehidupan Remaja Di Kota Gresik. *Mezurashii*, 4(2). <https://doi.org/10.30996/mezurashii.v4i2.8139>

Format Sitasi: Rahayuningtyas, R., Silvia Basri, Merri., Budiani, D., Suri, I. (2025). Pelatihan Membuat Onigiri (Nasi Kepala Jepang) Isi Abon Ikan Patin Bagi PKK Kabupaten Kuantan Singingi. *Reswara. J. Pengabdian. Kpd. Masy.* 6(2): 684-693. DOI: <https://doi.org/10.46576/rjpkm.v6i2.4722>



Reswara: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat oleh Universitas Dharmawangsa Artikel ini bersifat open access yang didistribusikan di bawah syarat dan ketentuan dengan Lisensi Internasional Creative Commons Attribution NonCommercial ShareAlike 4.0 ([CC-BY-NC-SA](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/))