

Pelatihan Membuat Kimchi Pada Ekstrakurikuler IPA DI SMP Darul Falah Cihampelas

Muhammad Faizal Fathurrohim,

Program Studi Pendidikan Biologi, Universitas Sali Al-Aitaam, Indonesia

*faizalmaret26@gmail.com

ABSTRAK

Masuknya budaya K-Pop ke Indonesia menjadikan salah satu makanan khas Korea Selatan yakni kimchi mulai dikenal dan diproduksi sebagai usaha baru. Produk fermentasi kimchi sangat baik untuk kesehatan karena melibatkan bakteri *Lactobacillus* sebagai penghasil asam laktat. Metode pelaksanaan pelatihan ini dilakukan dengan cara praktek langsung membuat kimchi selama 1 hari dan proses fermentasi selama 4 hari. Analisis data dilakukan dengan metode pretest dan posttest untuk menentukan ketertarikan siswa terhadap produk fermentasi kimchi. Hasil pelatihan menunjukkan bahwa sebanyak 20 siswa sudah bisa melakukan proses pembuatan kimchi dan mengenalkan produk ini ke lingkungan sekolah.

Kata Kunci : fermentasi, kesehatan, kimchi, siswa

ABSTRACT

The entry of K-Pop culture into Indonesia made one of South Korea's special foods, namely kimchi, become known and produced as a new business. Processed kimchi products are very good for health because they involve *Lactobacillus* bacteria as lactic acid producers. The method of implementing this training is carried out by direct practice of making kimchi for 1 day and the process is delayed for 4 days. Data analysis was carried out using the pretest and posttest methods to determine students' interest in kimchi cooled products. The results of the training showed that as many as 20 students were able to carry out the process of making kimchi and introducing this product to the school environment.

Keywords: fermentation, health, kimchi, students

Articel Received: 19/11/2022; **Accepted**: 25/02/2023

How to cite: Fathurrohim, M. F. (2023). Pelatihan membuat kimchi pada ekstrakurikuler IPA di SMP Darul Falah Cihampelas. *Abdimas Siliwangi*, 6 (1), 1-6. doi:<http://dx.doi.org/10.22460/as.v6i1.16193>

A. PENDAHULUAN

Korea Selatan terkenal dengan salah satu makanan fermentasinya ialah Kimchi. Kimchi merupakan makanan tradisional Korea hasil fermentasi dari asinan sayur dengan campuran bumbu pedas. Kimchi selalu dihidangkan di atas piring-piring kecil dalam porsi kecil sebagai salah satu jenis banchan (lauk-pauk) paling umum dan terkadang wajib dihidangkan (Yolanda & Meitiniarti, 2017). Selain memiliki cita rasa yang khas, kimchi dipercaya dapat memberi manfaat kesehatan bagi tubuh karena mengandung kadar serat makanan dan kalori rendah (Azka dkk., 2018).

Proses fermentasi melibatkan bakteri *Lactobacillus* untuk menghasilkan asam laktat dengan kadar yang tinggi dan bermanfaat untuk memperlancar pencernaan. Bakteri asam laktat merupakan salah satu bakteri dari genus *Lactobacillus* dan *Bifidobacterium* yang memiliki manfaat menguntungkan bagi manusia dan hewan karena menjaga keseimbangan flora normal (Nelintong et al., 2015).

Kimchi mengandung vitamin, mineral, diet tingkat tinggi serat dan komponen fungsional lainnya. Penelitian telah melaporkan bahwa kimchi memiliki efek antikanker, antioksidan, antiatherosclerotic, antidiabetes, dan antiobesitas (Park, 1995).

Konsumsi kimchi asli Korea kini menurun, terutama di kalangan anak muda karena impor kimchi dari luar negeri (Kang and Lee, 2020). Hal ini dapat dimanfaatkan oleh peserta didik yang memiliki potensi dalam bidang usaha untuk memasarkan produk kimchi buaatannya secara online ke berbagai daerah Indonesia bahkan mancanegara.

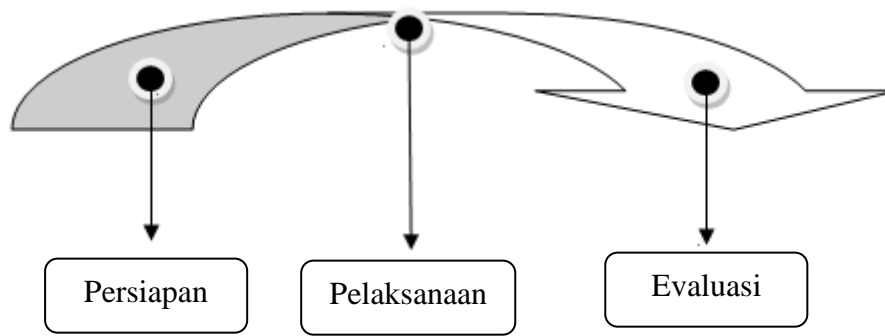
Dikalangan kantin sekolah kimchi belum dijual karena popularitas produk ini kurang tenar dibanding produk jajanan lainnya. Pelatihan ini diharapkan peserta didik dapat membuat dan memasarkan produk kimchi sebagai bentuk usaha yang dilakukan oleh peserta didik pada ekskul IPA.

B. METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan di Sekolah SMP Darul Falah Cihampelas, Kab. Bandung Barat pada tanggal 14 Januari 2023 dengan jumlah peserta 20 siswa. Bentuk pengabdian masyarakat ini dilakukan dengan metode edukatif dan praktek pembuatan produk. Pada kegiatan ini, peserta didik diberikan posttest dan pretest mengenai produk kimchi.

Bahan yang digunakan terdiri dari Sawi 1 buah, wortel 1 buah, saus tiram, garam, bubuk cabai, bawang daun, bawang putih, gula, jahe. Alat yang digunakan, pisau, blender, toples.

Sawi putih dicuci bersih dan dibelah menjadi dua bagian. Sawi tersebut kemudian direndam dalam larutan garam kemudian dilarutkan dalam saus tiram. Campuran bumbu tersebut kemudian diaduk merata dan diletakkan kedalam wadah kedap udara. Wadah yang berisi kimchi kemudian disimpan pada suhu 5 – 10°C selama 4 hari.



Gambar 1. Metode Pelaksanaan

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil *pretest* menunjukkan sebagian besar peserta didik belum mengetahui apa itu kimchi. Meskipun hasil *pretest* peserta didik banyak yang tidak mengetahui seputar produk kumchi, namun peserta menyakini bahwa adanya pelatihan dalam membuat kimchi dapat menjadi usaha peserta didik dikemudian hari.

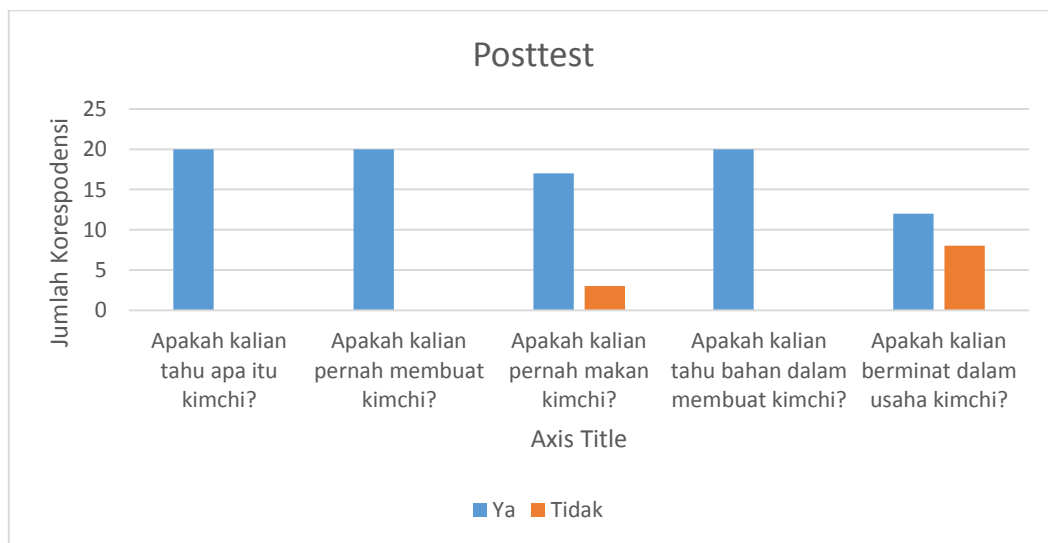


Gambar 2. Hasil *Pretest*

Setelah pelaksanaan *pretest* (Gambar 2), maka dilaksanakan pemberian materi mengenai pelatihan kimchi dan manfaat kimchi dalam bentuk metode ceramah. Setelah pemberian materi, kemudian peserta didik melakukan praktikum dalam membuat kimchi (Gambar 3). Setelah dilakukan praktikum dan pemahaman tentang produk kimchi, peserta didik diberikan *posttest* (Gambar 4).



Gambar 3. Proses Pelaksanaan Pembuatan Kimchi



Gambar 4. Hasil *Posttest*

Setelah pelatihan dalam membuat produk kimchi, peserta didik mampu memahami dalam proses pembuatan kimchi serta manfaatnya bagi kesehatan tubuh. Hasil *posttest* menunjukkan 15 peserta didik ingin memiliki usaha dalam kuliner kimchi. Setelah produk fermentasi kimchi selesai dibuat, maka produk kimchi diperkenalkan dilingkungan sekolah dan dibagikan tester untuk dikonsumsi.



Gambar 5. Pengenalan Produk Kimchi di Lingkungan Sekolah

Indikator Keberhasilan Kegiatan adalah sebagai berikut:

Tabel.1. Evaluasi Kegiatan

No.	Keterangan	Sebelum Kegiatan	Sesudah Kegiatan
1.	Pengetahuan produk kimchi	Sedikit yang mengetahui mengenai produk kimchi	Banyak peserta didik di SMP Darul Falah mengetahui produk kimchi
2.	Membuat produk kimchi	Semua peserta didik ekskul IPA di SMP Darul Falah belum bisa membuat kimchi	Semua peserta didik ekskul IPA di SMP Darul Falah bisa membuat kimchi
3.	Usaha	Peserta didik ekskul IPA di SMP Darul Falah belum mengetahui harga pasar mengenai produk kimchi	Peserta didik ekskul IPA di SMP Darul Falah sudah mengetahui harga produksi dan pasar penjualan mengenai produk kimchi

D. KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian masyarakat ini diikuti oleh 20 siswa ekskul IPA di SMP Darul Falah. Pelatihan pembuatan kimchi bermanfaat untuk kesehatan. Dari kegiatan ini dapat disimpulkan bahwa semua peserta dapat membuat kimchi dengan baik. Hasil produk kimchi cukup diminati oleh kalangan siswa di SMP Darul Falah.

E. ACKNOWLEDGMENTS

Terimakasih kepada SMP Darul Falah Cihampelas terutama Ekskul IPA atas dukungan terlaksananya kegiatan pelatihan ini.

F. DAFTAR PUSTAKA

- Azka, A. B. F., Santriadi, M. T., & Kholis, M. N. (2018). Pengaruh konsentrasi garam dan lama fermentasi terhadap sifat kimia dan organoleptik kimchi. *Argoindustrial Technology Journal*, 2(1). 91 – 97. doi.org/10.21111/atj.v2i1.2818.
- Kang, H., and Lee, B. (2020). Fosterage of kimchi industry in Korea to reaffirm its sovereignty over kimchi. *The FFTC Journal of Agricultural Policy*. Vol. 1. pp. 52-59.
- Nelintong, N., Isnaeni, & Nasution, N. E. (2015). Aktivitas antibakteri susu probiotik lactobacilli terhadap bakteri penyebab diare (*escherichia coli*, *salmonella*

typhimurium, vibrio cholerae). *Jurnal Farmasi dan Ilmu Kefarmasian Indonesia*. Volume 2 (1): 25–30.

Park, K. Y. (1995). The nutritional evaluation, and antimutagenic and anticancer effects of kimchi. *J Korean Food Sci Nutr*. Vol. 24. 169–182

Yolanda, B., & Meitiniarti, V. I. (2017). Isolasi bakteri asam laktat dari kimchi dan kemampuannya menghasilkan senyawa anti bakteri. *Scripta Biologica*, 4 (3). 165-169. doi.ORG/10.20884/1.SB.2017.4.3.447.