

COOKING CLASS NASTAR PREMIUM DAN NASI ARAB SEBAGAI SARANA PEMBERDAYAAN KELOMPOK PEREMPUAN ALUMNUS PESANTREN

COOKING CLASS NASTAR PREMIUM AND ARABIC RICE AS A MEANS OF EMPOWERING WOMEN'S GROUPS OF PESANTREN ALUMNI

Mohammad Majduddin¹, Abdul Fattah¹, Fatichatus Sa'diyah^{2*}

¹) Program Studi Hukum Ekonomi Syariah (Muamalah), Universitas Kiai Abdullah Faqih Gresik

²) Sekolah Tinggi Ilmu Ushuluddin Darussalam Bangkalan

*Email Korespodensi: faticha.sadiyah@gmail.com

Abstract

Boarding school education has a positive impact on children's spiritual development and religious knowledge. However, the intensive learning process can also have a negative impact on their overall growth. The students spend most of their time in class learning religious teachings and texts, which while beneficial for knowledge, often leads to a lack of focus on important life skills. As a result, many students may not acquire basic skills such as cooking and others necessary to navigate life outside of their religious institution. In response to these issues, a community service activity focusing on cooking training for alumni of Pondok Pesantren Mamba'us Sholihin Gresik was organized. This training aims to equip the alumni with the skills to prepare typical Eid dishes. The implementation of this training includes preparation and implementation stages. Overall, the participants enjoyed the experience and expressed confidence to try the recipes at home. Feedback was mostly positive, with some participants expressing interest in selling their cakes. However, there were some challenges encountered, mainly related to the use of premium ingredients that may not be financially affordable for some participants. In addition, the limited availability of necessary cooking equipment may hinder their ability to practice independently.

Keywords: *Cooking Class, Women Empowerment, Premium Pineapple Tart, Arabic Rice*

Abstrak

Pendidikan pesantren memiliki dampak positif terhadap perkembangan spiritual dan pengetahuan agama anak-anak. Namun, proses pembelajaran yang intensif juga dapat berdampak negatif pada pertumbuhan mereka secara keseluruhan. Para siswa menghabiskan sebagian besar waktu mereka di kelas untuk mempelajari ajaran dan teks-teks agama, yang meskipun bermanfaat untuk pengetahuan, sering kali menyebabkan kurangnya fokus pada keterampilan hidup yang penting. Akibatnya, banyak siswa mungkin tidak memperoleh keterampilan dasar seperti memasak dan lainnya yang diperlukan untuk menavigasi kehidupan di luar lembaga keagamaan mereka. Menanggapi isu-isu tersebut, sebuah kegiatan pengabdian masyarakat yang berfokus pada pelatihan memasak untuk alumni Pondok Pesantren Mamba'us Sholihin Gresik diselenggarakan. Pelatihan ini bertujuan untuk membekali para-alumni dengan keterampilan untuk menyiapkan hidangan khas lebaran. Pelaksanaan pelatihan ini meliputi tahap persiapan dan pelaksanaan. Secara keseluruhan, para peserta menikmati pengalaman tersebut dan menyatakan percaya diri untuk mencoba resep-resep tersebut di rumah. Umpan balik yang diberikan sebagian besar positif, dengan beberapa peserta menunjukkan ketertarikan untuk menjual kue mereka. Namun, ada beberapa tantangan yang dihadapi, terutama terkait penggunaan bahan-bahan premium yang mungkin tidak terjangkau secara finansial oleh beberapa peserta. Selain itu, terbatasnya ketersediaan peralatan memasak yang diperlukan dapat menghambat kemampuan mereka untuk berlatih secara mandiri.

Kata Kunci: *Cooking Class, Pemberdayaan Perempuan, Nastar Premium, Nasi Arab*



CC Attribution-ShareAlike 4.0

Copyright © 2024 Author

Diterima: 12 desember 2024; Disetujui: 29 Desember-2024; Terbit: 30 Desember 2024

PENDAHULUAN

Lembaga pesantren merupakan lembaga pendidikan Islam tertua dalam sejarah Indonesia yang memiliki peran yang sangat besar dalam proses keberlanjutan pendidikan nasional. Sejak awal tumbuhnya, fungsi utama pesantren adalah untuk menyiapkan santri dalam mendalami dan menguasai ilmu agama atau kerap disebut dengan *tafaqquh fi al-di>n* yang diharapkan dapat mencetak kader-kader ulama dan turut mencerdaskan masyarakat Indonesia (Sa'diyah et al., 2023). Selain itu, pesantren juga diharapkan dapat mencetak kader pendakwah dalam menyebarkan agama Islam serta benteng pertahanan umat dalam hal akhlak. Sehubungan dengan fungsi itu, materi yang diajarkan dalam pondok pesantren secara keseluruhan berupa materi-materi agama yang diambil dari kitab-kitab klasik yang berbahasa Arab atau seringkali disebut dengan kitab kuning. Berangkat dari fungsi inilah banyak alumnus pesantren yang menjadi ulama dan pendakwah tersohor di Indonesia, di antaranya adalah KH. Sa'id Aqil Sirodj, KH. Abdurrahman Wahid, Habib Husein Ja'far, dan lainnya (Usman, 2013).

Fungsi mencetak kader ulama dan pendakwah memang memiliki dampak positif bagi perkembangan spiritual dan pengetahuan agama anak. Namun, penting untuk diperhatikan bahwa di balik proses pembelajaran yang intensif ini, terdapat dampak negatif yang dapat mempengaruhi pertumbuhan mereka. Kehidupan sehari-hari santri umumnya diisi dengan kegiatan belajar dan mengaji yang sangat padat. Santri cenderung menghabiskan sebagian besar waktu mereka di dalam kelas, mendalami ajaran agama dan mempelajari berbagai kitab. Hal ini, meskipun sangat bermanfaat dalam hal pengetahuan agama, sering kali mengakibatkan kurangnya perhatian terhadap pengembangan keterampilan hidup atau *lifeskill* yang sangat diperlukan. Banyak santri yang terfokus pada aspek akademik dan spiritual tanpa mendapatkan kesempatan yang cukup untuk belajar keterampilan praktis. Akibatnya, mereka mungkin tidak memiliki ketrampilan dasar seperti memasak, mengatur keuangan, atau keterampilan sosial yang diperlukan untuk berinteraksi dengan

masyarakat di luar lingkungan pesantren. Situasi ini dapat menyebabkan kesulitan bagi mereka ketika mereka harus beradaptasi dengan kehidupan di dunia yang lebih luas di luar pesantren setelah menyelesaikan pendidikan mereka. Pendekatan yang sangat terfokus pada aspek religius dan intelektual ini sebaiknya dipertimbangkan kembali agar para santri tidak hanya menjadi ulama dan pendakwah yang terampil, tetapi juga individu yang siap menghadapi tantangan hidup sehari-hari dengan bekal keterampilan yang memadai.

Senada dengan hal tersebut, Suparlan juga menyatakan bahwa banyak problem-problem para santri yang berkaitan dengan persoalan kecakapan hidup yang dimiliki tertinggal dengan alumni-alumni lembaga pendidikan non pesantren (Suparlan, 2011).

Berdasarkan permasalahan yang telah diidentifikasi, artikel ini akan menguraikan hasil kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang berfokus pada pelatihan memasak nastar premium dan nasi Arab. Pelatihan ini ditujukan kepada kelompok alumni dari Pondok Pesantren Mamba'us Sholihin Suci Manyar Gresik. Kegiatan ini diorganisir oleh Himpunan Alumni Pondok Pesantren Mamba'us Sholihin Putri (HIMAMPI), sebuah organisasi yang berkomitmen untuk membantu para-alumni untuk terus terjalin dengan pesantren dan Romo Kiai. Tujuan utama dari pelatihan ini adalah untuk memberikan bekal kepada para-alumni agar mereka dapat mandiri dalam mempersiapkan hidangan saat merayakan lebaran Idul Fitri. Dengan mempelajari cara membuat nastar, alumni tidak hanya dapat menikmati kue yang lezat tanpa harus membelinya dengan harga yang tinggi, tetapi juga dapat menyiapkan hidangan yang istimewa untuk dihidangkan di meja saat lebaran.

Selain manfaat langsung dalam hal penghematan biaya, pelatihan ini juga membuka peluang bagi para-alumni untuk mengembangkan keterampilan memasak mereka menjadi suatu usaha. Mereka dapat mempertimbangkan untuk menjual nastar yang telah mereka buat, sehingga tidak hanya memenuhi kebutuhan pribadi tetapi juga dapat menjadi sumber penghasilan tambahan. Dengan demikian, kegiatan ini tidak hanya bermanfaat secara individu, tetapi juga dapat memberikan

dampak positif bagi komunitas alumni secara keseluruhan.

Terdapat beberapa artikel ilmiah dan artikel pengabdian masyarakat yang fokus utamanya adalah perempuan dan memasak. Di antaranya adalah sebagai berikut; “Strategi Pemberdayaan Perempuan Berbasis Ekonomi” karya Wulandari & Rini (2021), “Penyuluhan dan Demo Masak dalam Upaya Pemberdayaan Ekonomi Kreatif Masyarakat Sebagai Peningkatan Kesejahteraan dan Upaya Pencegahan Stunting” karya Muhammad Khoiruddin al Amin et. al., (2024), “Pemberdayaan Kelompok Wanita (PKK) Dalam Pembuatan Inovasi Makanan Berbahan Dasar Komoditi Lokal Masyarakat Desa Kenderan” karya Dewi (2023), “Pemberdayaan Perempuan Melalui Wirausaha Pembuatan Makanan Kecil Berbasis Pisang Di Kelurahan Tlogosari Wetan Kecamatan Pedurungan Kodya Semarang” karya Agustina & Rosidah (2011), “Pemberdayaan Perempuan Melalui Pelatihan Olahsan Tempe, Tahu, Sagon Dan Frozen Food Pada Masa Pandemi Covid-19” karya Anggraeni Stj et. al., (2021), dan “Pendampingan Pemberdayaan Pelatihan Memasak Kue Bagi Ibu-Ibu PKK di Desa Gentong Kec Paron Kab Ngawi” karya Ditasari et. al., (2022). Dari beberapa penelusuran pustaka tersebut, tidak ditemukan kajian yang permasalahan, objek formal dan material, metode dan pendekatannya sama dengan program ini.

METODE PELAKSANAAN

Metode pelaksanaan dan pendekatan yang dikembangkan dalam program PKM ini dapat menjadi tawaran solusi yang mungkin akan dihadapi oleh alumnus pesantren. Dalam program ini, metode dan pendekatan yang dikembangkan sebagai berikut:

1. Tahap persiapan

Pada tahap ini, pengurus pusat HIMAMPI mengadakan rapat untuk mempersiapkan kegiatan cooking class yang akan datang. Rapat ini merupakan langkah awal yang penting untuk memastikan semua aspek acara dapat berjalan dengan lancar. Dalam rapat tersebut, berbagai poin penting dibahas secara rinci. Pertama, peserta rapat

membahas tentang pembentukan panitia pelaksana acara yang akan bertanggung jawab dalam setiap detail kegiatan. Hal ini termasuk penunjukan orang-orang yang akan menjalankan tugas spesifik selama acara.

Selanjutnya, rapat juga membahas tentang siapa yang akan menjadi tutor atau pelatih dalam cooking class. Pemilihan tutor yang tepat sangat krusial, karena mereka akan membimbing peserta dan memberikan pengetahuan serta keterampilan yang dibutuhkan. Lokasi acara juga menjadi fokus pembicaraan, di mana para pengurus mempertimbangkan beberapa tempat yang sesuai untuk menyelenggarakan kegiatan tersebut.

Tidak kalah penting, undangan-undangan untuk peserta juga dibahas. Pengurus harus memastikan bahwa undangan tersebut disampaikan dengan jelas dan tepat waktu, agar para peserta dapat merencanakan kehadiran mereka. Terakhir, waktu pelaksanaan acara dibahas dengan teliti untuk menghindari bentrok dengan jadwal peserta lainnya. Setiap poin yang dibahas dalam rapat ini memiliki peran penting dalam memastikan kegiatan cooking class dapat berlangsung dengan sukses.

2. Tahap pelaksanaan

Setelah rapat diadakan, disimpulkan bahwa kelas memasak akan diadakan pada hari Ahad, tanggal 17 November 2024, di Gedung MA. Mamba'us Sholohin di Gresik. Acara ini akan dipimpin oleh seorang instruktur berpengalaman, yaitu Ning Hj. Milhatina Ummi Haidaroh, yang merupakan menantu dari Romo Kyai. Kehadiran beliau sebagai tutor diharapkan dapat memberikan wawasan dan keterampilan baru kepada para peserta.

Sebelum acara dimulai, panitia bertanggung jawab untuk menyiapkan segala kebutuhan acara. Persiapan ini meliputi pengadaan bahan-bahan dasar yang diperlukan untuk pembuatan kue nastar premium dan nasi Arab. Selain itu, panitia juga mempersiapkan berbagai peralatan yang dibutuhkan dalam proses memasak, seperti kompor untuk memasak,

oven untuk memanggang, penanak nasi untuk menyiapkan nasi, mixer untuk adonan, serta piring, mangkok, pisau, sendok dan lainnya.

Ketika peserta tiba di lokasi acara, mereka diharuskan untuk mengisi absensi kehadiran terlebih dahulu. Panitia telah menyiapkan buku absensi di bagian resepsionis untuk memastikan semua yang hadir terdaftar dengan baik. Setelah semua peserta terdaftar, acara pun dimulai dengan suasana yang penuh semangat.

Ning Hj. Milhatina Ummi Haidaroh kemudian menjelaskan dengan rinci tentang bahan-bahan yang akan digunakan dalam kelas memasak tersebut. Beliau mempraktikkan setiap langkah dengan jelas, mulai dari persiapan awal hingga akhir proses pembuatan. Semua peserta diajak untuk terlibat, terutama saat adonan nastar yang telah siap dibentuk. Peserta dengan antusias mengikuti instruksi tentang cara membentuk adonan nastar dan isian yang terbuat dari nanas menjadi bulatan-bulatan kecil. Setelah dibentuk, adonan tersebut ditata rapi di atas loyang untuk dipanggang.

Selama sesi praktik berlangsung, tutor juga membuka kesempatan bagi peserta untuk berdiskusi. Setiap orang dapat mengajukan pertanyaan terkait bahan-bahan yang digunakan, langkah-langkah dalam proses memasak, maupun tips-tips berharga yang dapat membantu mereka saat mencoba resep di rumah. Suasana interaktif ini menciptakan peluang bagi semua peserta untuk belajar lebih dalam dan saling berbagi pengetahuan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Organisasi Himpunan Alumni Mamba'us Sholihin Putri

Organisasi Himpunan Alumni Mamba'us Sholihin Putri adalah sebuah organisasi yang dibentuk oleh para-alumni dari pesantren Mamba'us Sholihin. Organisasi ini secara resmi dikukuhkan pada hari Rabu, 12 Juni 2019. Pada saat awal berdirinya, organisasi ini beroperasi di bawah satu payung bersama dengan organisasi alumni para-alumni putra.

Namun, langkah penting diambil pada tanggal 25 September 2022 ketika organisasi ini menyatakan independensinya dan memisahkan diri dari organisasi alumni putra, sehingga berdiri sendiri sebagai entitas yang terpisah dan mandiri.

Para anggota dalam organisasi Himpunan Alumni Mamba'us Sholihin Putri terdiri dari alumni yang berasal dari Pondok Pesantren Mamba'us Sholihin Suci yang terletak di Manyar, Gresik. Pondok pesantren ini diasuh oleh Romo KH Masbuhin Faqih yang dikenal sebagai sosok pemimpin yang sangat dihormati, bersama dengan putra dan putri beliau. Dengan latar belakang yang kuat dari pendidikannya, alumni-alumni ini diharapkan untuk terus menjaga hubungan yang erat dengan pengasuh pesantren dan juga dengan sesama alumni lainnya.

Tujuan utama dari pendirian organisasi ini adalah untuk menjembatani santri yang telah keluar dari pondok pesantren, sehingga mereka tetap dapat menjaga silaturahmi dan koneksi dengan Romo Kiai serta pesantren tempat mereka belajar. Silaturahmi ini sangat penting, terutama berkaitan dengan aspek-aspek *ubudiyah* yang merupakan bagian integral dari kehidupan pesantren. Dalam rangka memperkuat hubungan ini, diadakan pengajian rutin bagi para-alumni setiap dua bulan sekali. Pengajian tersebut saat ini diasuh secara langsung oleh putri Romo KH Masbuhin, yaitu Ning Hj. Musyafa'ah, yang terus melanjutkan warisan ilmu dan nilai-nilai yang telah diajarkan oleh Romo Kiai. Kegiatan ini tidak hanya menjadi ajang untuk memperdalam pengetahuan agama, tetapi juga mempererat tali persaudaraan antar alumni.

Selain kegiatan fisik yang bersifat *ubudiyah*-kepesantrenan, organisasi ini juga memiliki berbagai media yang difungsikan sebagai perantara publikasi kegiatan antara pelaku utama yang dalam hal ini adalah pengurus organisasi dengan alumni-alumni lainnya seperti *facebook*, *instagram*, *youtube*, dan lainnya.

Bahan-Bahan Pembuatan Nastar Premium dan Nasi Arab

Untuk membuat nastar premium, ada beberapa bahan yang diperlukan agar hasilnya

maksimal dan lezat. Berikut adalah rincian bahan-bahan yang perlu disiapkan:

1. Bahan utama yang menjadi dasar dari nastar ini meliputi:
 - a. Tepung protein sedang sebanyak 500 gram. Pada acara yang diadakan, tutor memilih menggunakan tepung bermerk Segitiga Biru yang sudah terkenal kualitasnya.
 - b. Mentega sebanyak 200 gram, yang memberikan rasa dan tekstur yang lembut pada adonan.
 - c. Butter atau margarin, sebanyak 200 gram, dengan merk Wijsman yang dikenal memberikan aroma dan rasa nikmat pada kue.
 - d. Susu bubuk sebanyak 50 gram, untuk menambah rasa gurih dan kekayaan nutrisi pada kue.
 - e. Tepung maizena sebanyak 50 gram, yang berguna untuk memberikan kelembutan pada adonan nastar.
 - f. Gula halus sebanyak 100 gram, untuk memberikan rasa manis yang seimbang pada kue.
 - g. Empat butir kuning telur yang digunakan untuk memberikan kekayaan rasa serta warna yang menarik pada adonan nastar.
 - h. Selai nanas yang berfungsi sebagai isian, memberikan rasa asam manis yang khas dan menjadi ciri khas dari nastar itu sendiri.
2. Selain bahan-bahan utama, ada juga bahan yang diperlukan untuk olesan di bagian atas nastar:
 - a. Kuning telur sebanyak 8 butir, yang akan dioleskan di permukaan nastar sebelum dipanggang untuk memberikan warna dan kilau yang menggugah selera.
 - b. Pewarna makanan, khususnya yang berwarna orange, bersifat opsional. Ini bisa digunakan untuk memberikan sentuhan visual yang lebih menarik pada kue.
 - c. Minyak goreng secukupnya yang diperlukan untuk mencampurkan atau mengoleskan pada adonan agar proses pengolesan lebih mudah dan hasilnya lebih baik.

Dengan semua bahan ini, proses pembuatan nastar premium bisa dilakukan dengan lebih efektif. Selain itu, dapat menghasilkan kue yang tidak hanya lezat, tetapi juga enak dipandang.

Untuk membuat nasi Arab yang lezat, ada beberapa bahan utama yang diperlukan. *Pertama*, untuk bahan lauk; 1 kilogram ayam potong. Ayam ini akan menjadi sumber protein yang kaya dan memberikan rasa yang khas pada hidangan. Selanjutnya yaitu 4 sendok makan bumbu kari bubuk yang kualitasnya dapat disesuaikan dengan selera, karena berbagai merek bumbu kari dapat memberikan variasi rasa.

Kemudian, untuk bahan nasi antara lain 1 kilogram beras basmati. Beras ini dikenal karena teksturnya yang baik dan aromanya yang khas. Untuk meningkatkan cita rasa nasi, perlu ditambahkan 2 siung bawang bombay yang dicincang halus, sehingga memberikan rasa manis alami. Selain itu juga ditambahkan bunga lawang, kapulaga, kayu manis, dan cengkeh secukupnya. Rempah-rempah ini akan memberikan aroma dan rasa yang kaya pada nasi. Terakhir, sebagai penguat rasa, garam ditambahkan sesuai dengan selera agar hidangan lebih nikmat.

Untuk melengkapi hidangan, perlu dilengkapi dengan *topping* sambal. Ini penting agar nasi Arab bisa dinikmati dengan pedas yang menyegarkan. Di antara bahannya adalah 1 siung bawang bombay. Kemudian 4 buah tomat segar yang akan memberikan rasa asam manis, sejalan dengan pedasnya sambal. Lalu cabe rawit sesuai selera, sekiranya dapat disesuaikan tingkat kepedasan sambal pada preferensi masing-masing. Dengan bahan-bahan ini, proses pembuatan nasi Arab dapat dimulai dan akan menghasilkan hidangan yang kaya rasa dan memuaskan.

Pelatihan Pembuatan Nastar Premium dan Nasi Arab

Dalam melaksanakan dan menyelesaikan program tersebut, peneliti melakukan beberapa hal;

1. Penyusunan rencana program

Pada tahap ini, pengurus pusat HIMAMPI mengadakan rapat untuk mempersiapkan kegiatan cooking class yang akan dilaksanakan dalam waktu

dekat. Rapat ini tidak hanya berfungsi sebagai langkah awal, tetapi juga sebagai pondasi untuk memastikan bahwa semua aspek dari acara ini dapat berjalan dengan baik dan sesuai rencana. Dalam rapat tersebut, berbagai poin kunci dibahas secara menyeluruh agar semua peserta rapat memiliki pemahaman yang sama mengenai tanggung jawab dan tujuan acara.

Salah satu agenda utama dalam rapat tersebut adalah pembentukan panitia pelaksana acara. Para peserta rapat mendiskusikan siapa saja yang akan dilibatkan dalam panitia ini dan apa saja tugas yang akan diemban oleh masing-masing anggota. Penunjukan ini sangat penting untuk memastikan setiap detail kegiatan ditangani secara profesional dan efisien. Setiap anggota panitia akan memiliki peran spesifik, mulai dari pengorganisasian hingga pelaksanaan kegiatan di lapangan, sehingga acara dapat berjalan tanpa kendala.

Selanjutnya, pembahasan mengenai siapa yang akan menjadi tutor atau pelatih dalam *cooking class* menjadi perhatian utama. Pemilihan tutor yang memiliki pengetahuan dan keterampilan yang memadai adalah langkah yang tidak bisa diabaikan. Tutor yang tepat akan mampu membimbing peserta dengan efektif serta memberikan informasi dan teknik memasak yang berguna. Kualitas pengajaran yang diberikan selama kelas sangat bergantung pada kemampuan tutor, sehingga hal ini menjadi salah satu titik penting yang dibahas dalam rapat.

Selain itu, lokasi penyelenggaraan acara juga menjadi topik hangat dalam diskusi. Pengurus mempertimbangkan beberapa tempat yang kemungkinan besar akan memenuhi kebutuhan acara. Kriteria lokasi termasuk aksesibilitas, kapasitas ruang, serta fasilitas pendukung lainnya yang diperlukan untuk kelancaran acara. Memilih lokasi yang tepat sangat penting karena dapat mempengaruhi kenyamanan peserta selama pelaksanaan *cooking class*. Selanjutnya, pengurus juga membahas tentang undangan untuk peserta.

Penyampaian undangan harus dilakukan secara jelas dan tepat waktu agar semua peserta dapat merencanakan kehadiran mereka dengan baik. Ini mencakup detail mengenai waktu, tempat, serta informasi penting lainnya yang relevan. Undangan yang baik tidak hanya memberikan informasi, tetapi juga menarik minat peserta untuk hadir dan berpartisipasi.

Di samping itu, waktu pelaksanaan acara dibahas dengan sangat teliti untuk memastikan kemungkinan banyak peserta menghadiri acara. Penjadwalan yang baik menjadi kunci agar sebagian besar peserta dapat hadir dan menikmati acara dengan maksimal. Semua poin yang dibahas dalam rapat ini mempunyai peran penting dalam memastikan kegiatan *cooking class* dapat berlangsung dengan sukses dan bermanfaat bagi semua yang terlibat. Dengan perhatian pada detail dan perencanaan yang matang, pengurus HIMAMPI berharap acara ini dapat mencapai tujuannya dan memberikan pengalaman yang berharga bagi peserta.

2. Acara pelatihan

Setelah mengadakan rapat, para anggota panitia sepakat untuk melaksanakan program kelas memasak pada hari Ahad, tanggal 17 November 2024. Kegiatan ini akan berlangsung di Gedung MA. Mamba'us Sholohin Gresik. Momen spesial ini akan dipandu oleh Ning Hj. Milhatina Ummi Haidaroh, sosok yang sudah berpengalaman dalam masak memasak dan juga merupakan menantu dari Romo Kyai. Kehadirannya diharapkan dapat memberikan pengetahuan yang luas serta keterampilan baru kepada semua peserta yang hadir.

Dalam persiapan sebelum acara dimulai, panitia bertanggung jawab untuk memastikan semua kebutuhan acara tersedia dengan baik. Mereka mengadakan berbagai bahan dasar yang akan digunakan dalam pembuatan kue nastar premium serta nasi Arab. Kegiatan ini tidak hanya melibatkan pengadaan bahan, tetapi juga mencakup penyediaan peralatan memasak yang penting. Beberapa peralatan yang disiapkan antara lain kompor untuk

memasak, oven untuk memanggang kue, penanak nasi untuk menyiapkan nasi, mixer untuk membuat adonan, dan berbagai peralatan lainnya seperti piring, mangkuk, pisau, dan sendok.

Ketika peserta tiba di lokasi acara, mereka diwajibkan untuk mengisi absensi kehadiran terlebih dahulu. Panitia telah menyiapkan buku absensi yang terletak di bagian resepsionis, bertujuan untuk memastikan bahwa semua peserta yang hadir terdaftar dengan akurat. Setelah seluruh peserta selesai melakukan registrasi, acara pun dimulai dalam suasana yang penuh semangat dan antusiasme.



Gambar 1. Kegiatan Pelatihan

Ning Hj. Milhatina Ummi Haidaroh kemudian mengambil alih, memberikan penjelasan yang mendetail mengenai bahan-bahan yang akan digunakan dalam kelas memasak tersebut. Pertama-tama, 200 gram margarin Wijisman, 200 gram mentega, 100 gram gula halus, dan 4 butir kuning telur disiapkan. Semua bahan ini dicampurkan menggunakan mixer dengan kecepatan maksimal selama 30 detik. Semua bahan dipastikan tercampur rata tetapi tidak terlalu lama. Setelah adonan dasar siap, 500 gram tepung protein sedang, 50 gram tepung maizena, dan 50 gram susu bubuk ditambahkan ke dalam campuran. Untuk menghindari adanya gumpalan, sangat dianjurkan untuk mengayak bahan kering tersebut sebelumnya. Setelah semua bahan kering dimasukkan, kemudian diaduk menggunakan spatula sampai semua bahan tercampur sempurna. Penggunaan spatula dalam proses ini sangat penting, karena jika adonan diaduk dengan tangan, tekstur

adonan dapat menjadi lebih keras, yang akan mempengaruhi hasil akhir kue.

Setelah adonan tercampur merata dan siap, sebagian adonan diambil menggunakan timbangan untuk memastikan ukuran setiap kue sama. Adonan tersebut dipipihkan dan diberi selai nanas di tengahnya. Selanjutnya, adonan dirapatkan hingga membentuk bola yang rapi dan bulat. Setelah semua bola nastar siap, seluruhnya disusun di atas loyang. Dipastikan penyusunannya dengan diberi jarak yang cukup antar nastar agar tidak menempel satu sama lain saat dipanggang.

Selanjutnya, oven dipanaskan pada suhu 130 derajat Celsius dan loyang berisi nastar dimasukkan. Dipanggang dalam oven selama kurang lebih 20 menit. Selagi menunggu adonan di dalam oven, bahan olesan dipersiapkan untuk bagian atas nastar. 8 butir kuning telur, pewarna makanan sesuai selera, dan sedikit minyak dicampurkan. Semua bahan diaduk hingga rata lalu campuran ini disaring agar tidak ada gumpalan yang terbentuk.

Setelah 20 menit, nastar dari oven dikeluarkan dan dibiarkan hingga sedikit dingin. Setelah cukup dingin, campuran kuning telur dioleskan di atasnya. Lalu nastar dikembalikan ke dalam oven dan dipanggang lagi selama 5 hingga 10 menit, atau sampai permukaannya terlihat mengkilat dan berwarna keemasan. Proses ini sangat penting untuk memberikan tampilan akhir yang menarik dan menggugah selera.

Beliau mendemonstrasikan setiap langkah dengan jelas, mulai dari persiapan awal hingga proses pembuatan yang lengkap. Semua peserta diajak untuk aktif terlibat, terutama pada saat waktu untuk membentuk adonan nastar yang telah siap. Dengan penuh semangat, peserta mengikuti instruksi tentang cara membentuk adonan serta mengisi isian kue nastar yang terbuat dari nanas menjadi bulatan-bulatan kecil. Setelah proses pembentukan selesai, adonan tersebut ditata dengan rapi di atas loyang untuk siap dipanggang.



Gambar 2. Kegiatan Pengabdian

Di samping mendemonstrasikan tentang cara membuat nastar premium, beliau juga mendemostrasikan cara membuat nasi Arab. Mula-mula, ayam 1 kg direbus bersama 4 sdm bumbu kari bubuk. Semnetara itu, di panci lain, ditumis 2 siung bawang bombay dan 2 sdm margarin. Setelah sedap, bunga lawang, kapulaga, kayu manis dan cengkeh secukupnya dimasukkan ke dalamnya. Setelah semuanya tercampur dan harum, 1 kg beras basmati yang telah dicuci dimasukkan. Rebusan ayam kari dan $\frac{1}{2}$ lt susu *fullcream* juga dimasukkan ke dalamnya, juga diberi garam secukupnya. Campuran nasi dan ayam dipindahkan ke dandang kemudian ditutup hingga matang sempurna. Sambil menunggu, 2 buah arang mulai dipanaskan di atas api. Untuk menambah aroma nasi yang lebih sedap, susu *fullcream* ditambahkan lagi. Setelah semuanya matang, dibuatlah kubangan seukuran mangkok di tengah nasi. Kubangan tersebut diberi mangkok kaca yang diisi dengan mentega secukupnya dan arang yang telah dipanaskan. Hal tersebut dilakukan untuk menghasilkan aroma *smokey* dalam makanan.



Gambar 3. Hasil Produk Nasi Arab dan Nastar Premium

Selama sesi praktik berlangsung, tutor juga memberikan kesempatan berharga bagi peserta untuk berdiskusi. Setiap peserta dapat mengajukan pertanyaan mengenai bahan-bahan yang digunakan, langkah-langkah dalam proses memasak, atau tips penting yang dapat bermanfaat saat mereka mencoba resep di rumah. Suasana interaktif ini sangat mendukung bagi semua peserta untuk memperdalam pemahaman mereka dan saling berbagi pengetahuan satu sama lain, sehingga semua orang merasa lebih terlibat dan mendapat manfaat maksimal dari kegiatan ini. Kelas memasak ini tidak hanya menjadi ajang untuk belajar memasak, tetapi juga mempererat hubungan antar peserta melalui kegiatan yang menyenangkan dan edukatif.

Hasil Pelatihan Pembuatan Nastar Premium dan Nasi Arab

Hasil dari program pelatihan pembuatan nastar premium dan nasi Arab memberikan insight yang signifikan tentang keberhasilan dan tantangan yang dihadapi dalam kegiatan cooking class ini. Program ini menghasilkan dua poin utama yang mencerminkan pengalaman peserta.

Pertama, dari segi positif, terlihat banyak peserta yang merasakan kesenangan saat mengikuti pelatihan tersebut. Mereka tidak hanya menikmati proses belajar, tetapi juga menunjukkan pemahaman yang baik terhadap materi yang disampaikan oleh tutor. Hal ini tercermin dalam interaksi yang aktif selama sesi, di mana peserta mengajukan pertanyaan dan berdiskusi tentang teknik yang dijelaskan. Lebih jauh, ada indikasi bahwa peserta sangat antusias untuk menerapkan pengetahuan yang mereka peroleh. Banyak dari mereka menyatakan keinginan untuk mencoba membuat hidangan tersebut di rumah, yang menunjukkan bahwa mereka merasa percaya diri dan terinspirasi oleh pelatihan ini. Umpan balik yang diberikan oleh peserta juga mayoritas bersifat positif. Beberapa peserta bahkan bertanya tentang harga jual dari kue tersebut, menunjukkan minat yang lebih lanjut dan keinginan untuk lebih mempelajari aspek bisnis kuliner. Di samping itu, saat dokumentasi

kegiatan ini dipublikasikan di media, banyak alumni yang membagikan ulang isian resep dan tutorial pembuatan kue dan nasi Arab.

Di sisi lain, terdapat beberapa isu yang perlu diperhatikan dalam program ini, yaitu dari segi negatif. Salah satu tantangan utama adalah penggunaan bahan-bahan premium dalam pelatihan. Bahan-bahan tersebut dapat menjadi penghalang bagi peserta yang bukan berasal dari latar belakang ekonomi yang mendukung. Ini berarti bahwa tidak semua peserta akan mampu melakukan praktik secara mandiri setelah pelatihan, terutama jika mereka harus membeli bahan berkualitas tinggi dengan harga yang lebih mahal. Selain itu, peralatan yang digunakan dalam pelatihan juga menjadi faktor pembatas. Sebagian besar peserta mungkin tidak memiliki peralatan yang diperlukan, seperti oven dan timbangan digital, yang memperumit kemungkinan mereka untuk mempraktikkan teknik yang telah diajarkan. Tentu saja, ini menunjukkan bahwa peserta yang dapat dengan mudah menerapkan apa yang mereka pelajari lebih cenderung berasal dari kelompok yang memiliki akses ke peralatan dan bahan yang diperlukan.

Dengan mempertimbangkan kedua sisi ini, program pelatihan memberikan gambaran yang jelas tentang antusiasme peserta serta tantangan yang mungkin dihadapi mereka saat mencoba menerapkan keterampilan yang baru mereka pelajari.

KESIMPULAN

Program pelatihan untuk alumni Pesantren Mamba'us Sholihin telah terbukti bermanfaat dalam meningkatkan keterampilan memasak mereka, membina interaksi masyarakat, dan mendorong kemandirian. Namun, masih ada tantangan terkait aksesibilitas terhadap bahan dan peralatan, yang menyoroti perlunya dukungan di bidang-bidang ini. Inisiatif ini merupakan langkah yang menjanjikan dalam menjembatani kesenjangan antara pendidikan agama dan keterampilan hidup praktis, serta meningkatkan kesiapan para alumni untuk terlibat dalam masyarakat yang lebih luas.

UCAPAN TERIMA KASIH

Proses pelaksanaan program ini tidak dapat diselesaikan tanpa sumbangsih bantuan dan dukungan dari pihak lain. Oleh sebab itu, peneliti berterima kasih kepada; PP Mamba'us Sholihin, Ning Hj. Milhatina Umami Haidarih, Organisasi Himpunan Alumni Mamba'us Sholihin Putri, para peserta, dan pengurus pesantren aktif yang juga turut membantu pelaksanaan acara ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, T., & R. Rosidah. (2011). Pemberdayaan Perempuan Melalui Wirausaha Pembuatan Makanan Kecil Berbasis Pisang Di Kelurahan Tlogosari Wetan Kecamatan Pedurungan Kodya Semarang. *Jurnal Abdimas* 15(2), 104–9.
- Amin, M. K. A., Izqia, S. N., Astuti, E. Z., Phudaro, M. N., Hikmah, N. M., Hutami, F. F., Putri, D. J., Qotrunnada, S., Husna, A., Fasa, A. M., Nurhalimah, S., Syahrin, A. K. A., Febriani, F., Oktavianto, M. I., & Muhammad, A. W. (2024). Penyuluhan dan Demo Masak dalam Upaya Pemberdayaan Ekonomi Kreatif Masyarakat sebagai Peningkatan Kesejahteraan dan Upaya Pencegahan Stunting. *Kegiatan Positif : Jurnal Hasil Karya Pengabdian Masyarakat*, 2(1), 183–189.
<https://doi.org/10.61132/kegiatanpositif.v2i1.838>
- Anggraeni Stj, R. C. M., Sulistyani, T., & Rachmawati, E. (2021). Community Empowerment, Processed WOMEN EMPOWERMENT THROUGH TRAINING PROCESSED TEMPE, TOFU, SAGON AND FROZEN FOOD DURING THE COVID-19 PANDEMIC: PEMBERDAYAAN PEREMPUAN MELALUI PELATIHAN OLAHAN TEMPE, TAHU, SAGON DAN FROZEN FOOD PADA MASA PANDEMI COVID-19. *Jurnal Abdimas Akademika*, 2(01), 55–65. Retrieved from <https://aks-akk.e-journal.id/JAA/article/view/116>
- Dewi, I. D. A. V. P. (2023). Pemberdayaan Kelompok Wanita (PKK) Dalam Pembuatan Inovasi Makanan Berbahan

Dasar Komoditi Lokal Masyarakat Desa Kenderan, Sewagati 2(2), 1–5. <https://doi.org/10.59819/sewagati.v2i2.3104>.

Ditasari, A. R., Aziz, A. N., Zahri, R. M., & Sari, E.W. (2022). Pendampingan Pemberdayaan Pelatihan Memasak Kue Bagi Ibu-Ibu PKK Di Desa Gentong Kec Paron Kab Ngawi. *Wirakarya: Jurnal Pengabdian Masyarakat* 1(2): 25–32.

Sa'diyah, F., Najib, M., & Fattah, A. (2023, December). Impelementasi Nilai-Nilai Budaya Pesantren Dalam Mewujudkan Moderasi Beragama. In *Prosiding AnSoPS (Annual Symposium on Pesantren Studies)* (Vol. 2, pp. 12-20).

Suparlan, S. (2011). *Tanya Jawab Pengembangan Kurikulum Dan Materi Pembelajaran*. Jakarta: Bumi Aksara.

Usman, M. I. (2013). Pesantren Sebagai Lembaga Pendidikan Islam (Sejarah Lahir, Sistem Pendidikan, Dan Perkembangannya Masa Kini). *Al-Hikmah*, 14(1), 127-146. Retrieved from https://journal.uin-alauddin.ac.id/index.php/al_hikmah/article/view/418

Wulandari, A. N., & Rini, N. (2021). STRATEGI PEMBERDAYAAN PEREMPUAN BERBASIS EKONOMI. *Prosiding Seminar Nasional & Call for Paper STIE AAS*, 4(1), 176–181. Retrieved from <https://prosiding.stie-aas.ac.id/index.php/prosenas/article/view/110>