

PELATIHAN MEMBUAT *SUSHI* SEBAGAI SALAH SATU UPAYA MENCETAK WIRAUSAHAWAN

Penulis

Fajria Noviana, S.S., M.Hum
S.I. Trahutami, S.S., M.Hum
Elizabeth Ika Hesti ANR, S.S., M.Hum
Lina Rosliana, S.S., M.Hum
Dosen Program Studi S1 Sastra Jepang FIB UNDIP
Fakultas Ilmu Budaya Universitas Diponegoro
Telp./Faks: (024) 76480619 e-mail: sastrajepangundip@gmail.com

ABSTRAK

Pelatihan kewirausahaan yang disesuaikan dengan jurusan yang diambil saat kuliah merupakan salah satu upaya untuk menumbuhkan jiwa kreatif dan jiwa wirausaha dalam diri mahasiswa. Salah satunya adalah pelatihan membuat *sushi* bagi mahasiswa Program Studi Sastra Jepang FIB Universitas Diponegoro. Hal ini dapat menjadi salah satu cara untuk membuka lapangan pekerjaan baru, sekaligus dapat menekan jumlah pengangguran terpelajar yang dikhawatirkan terus meningkat.

Kata kunci : kewirausahaan, makanan, Jepang, *sushi*

ABSTRACT

Entrepreneurship workshop that matched with what have been learned in college is an effort to grow creative and enterpreneurhip spirit in students. Therefore, sushi making workshop for the students of Japanese Department in Diponegoro University Faculty of Humanities, is an example of that effort. This workshop can be some way to open new job vacancies, as well lessens the number of educated unemployment.

Keywords : *entrepreneurship, food, Japan, sushi*

1. PENDAHULUAN

Di masa sekarang, semakin banyak ditemui pengangguran terpelajar yang sepetinya makin lama makin tinggi jumlahnya. Para pengangguran terpelajar ini banyak yang berlatar belakang sarjana. Hal ini cukup memprihatinkan, mengingat untuk mendapatkan derajat ilmu yang cukup tinggi tersebut umumnya memakan waktu yang tidak singkat dan biaya yang tidak sedikit. Namun saat mereka lulus dari perguruan tinggi, ilmu yang mereka dapatkan umumnya "hanya" berupa ilmu murni. Pada akhirnya, mereka pun mengisi lowongan-lowongan pekerjaan yang sebenarnya tidak

membutuhkan tingkat keilmuan yang tinggi yang sebenarnya bisa dilakukan oleh siapapun, misalnya sebagai supir ojek *online*.

Tanpa bekal tambahan, bahkan lulusan perguruan tinggi yang memiliki IPK tinggi pun dapat berstatus pengangguran terpelajar, jika mereka tidak memiliki jiwa kreatif ataupun jiwa wirausaha. Meskipun terdapat mata kuliah Kewirausahaan, namun hal ini dirasa masih belum cukup. Oleh karena itu, diadakannya pelatihan kewirausahaan dianggap diperlukan sebagai salah satu upaya untuk menekan jumlah pengangguran terpelajar, sekaligus dapat membuka lapangan pekerjaan baru. Pelatihan kewirausahaan ini dapat disesuaikan dengan jurusan yang

mereka ambil saat kuliah, agar ilmu yang pernah mereka pelajari sedikit banyak dapat dimanfaatkan.

Berangkat dari pemikiran inilah, maka Program Studi S1 Sastra Jepang FIB Universitas Diponegoro kemudian mengadakan pelatihan kewirausahaan dalam bidang boga, yaitu membuat *sushi*. Jenis makanan ini dipilih karena biaya yang diperlukan tidak terlalu tinggi, bahan-bahannya mudah didapatkan, dan cara pembuatannya pun mudah, serta rasanya yang dapat diterima di lidah orang Indonesia.

2. TINJAUAN PUSTAKA

2.1. Kewirausahaan

Kewirausahaan merupakan salah satu dari beberapa MKDU yang telah dinyatakan sebagai mata kuliah wajib dalam UU No 12 tahun 2012, dalam rangka menyempurnakan capaian pembelajaran. Mata kuliah Kewirausahaan ini dianggap dapat mendorong pengembangan karakter lainnya, baik yang terintegrasi maupun individu (Ditjendikti, 2013: ii). Ditjendikti (2013: ii) menyatakan bahwa mata kuliah ini merupakan pelajaran yang membentuk karakter wirausaha mahasiswa atau minimal menambah pengetahuan mahasiswa mengenai seluk-beluk bisnis, baik dari sisi *soft skill* maupun *hard skill*, sehingga mahasiswa mampu memanfaatkan peluang-peluang yang ada di sekitarnya dalam menciptakan usaha sendiri setelah lulus maupun saat masih kuliah.

Inti dari kewirausahaan adalah kemampuan untuk menciptakan sesuatu yang baru dan berbeda melalui berpikir kreatif dan bertindak inovatif untuk menciptakan peluang dalam menghadapi tantangan hidup. Pada hakekatnya, kewirausahaan adalah sifat, ciri, dan watak seseorang yang memiliki kemauan dalam mewujudkan gagasan inovatif ke dalam dunia nyata secara kreatif (Ditjendikti, 2013: 16).

Jika seseorang ingin mulai mewujudkan berwirausaha, hendaknya terlebih dahulu memahami kebutuhan dari individu dan atau masyarakat yang akan menjadi sasaran, sebagai sumber informasi dari kemungkinan adanya peluang usaha. Untuk memahami kebutuhan dari individu dan atau masyarakat, diperlukan suatu diagnosa terhadap lingkungan usaha secara keseluruhan yang meliputi faktor ekonomi, politik, pasar, persaingan, pemasok, teknologi, sosial dan geografi (Ditjendikti, 2013: 54).

2.2. *Sushi*

Sushi merupakan salah satu makanan khas Jepang yang cukup populer di seluruh dunia, termasuk di Indonesia. *Sushi* adalah nasi yang dicampur dengan cuka khusus *sushi* (*sushi-su*), yang diberi *topping* atau diberi isian ikan salmon, belut, kepiting, telur dadar, dan lain-lain. Ukuran sepotong *sushi* adalah seukuran satu atau dua suapan, sehingga tidak akan mengenyangkan jika hanya memakannya sepotong (1998: 724).

Sebagai makanan yang dikenal luas sebagai makanan khas Jepang, *sushi* sebenarnya merupakan metode pengawetan ikan yang berasal dari Cina kuno. Dahulu di Cina, ikan diawetkan dengan cara dicampur dengan nasi dan garam lalu dibiarkan selama antara satu bulan sampai satu tahun hingga berfermentasi. Oleh karena itu, *sushi* sekarang dibuat dengan mencampurkan cuka khusus *sushi* sebagai pengganti fermentasi.

Terdapat empat jenis *sushi* yang banyak dikenal di masa sekarang, yaitu *nigirizushi*, *makizushi*, *chirashizushi*, dan *oshizushi*. Berikut ini adalah penjelasan dari masing-masing jenis *sushi* tersebut yang diambil dari *The Kodansha Bilingual Encyclopedia of Japan* (1998: 724-726).

a. *Nigirizushi*

Ini adalah jenis *sushi* yang mulai berkembang di awal tahun 1800-an. Berbentuk lonjong atau persegi panjang, yang dibuat dengan dikepal

menggunakan tangan. *Sushi* jenis ini biasanya diberi *topping* potongan ikan salmon segar, ikan tuna, kerang-kerangan, udang, kepiting, gurita, cumi-cumi, dan lain-lain. *Nigirizushi* biasanya dimakan dengan dicelupkan ke dalam sedikit saus sejenis kecap asin yang disebut *shoyu*.

b. *Makizushi*

Ini adalah jenis *sushi* yang dibuat dengan cara digulung hingga menyerupai lontong nasi, dengan isian di bagian tengahnya. Isiannya dapat berupa berbagai jenis makanan laut seperti pada *nigirizushi*, atau dapat juga diisi dengan berbagai potongan sayuran dan telur dadar. *Sushi* jenis ini biasanya menggunakan lembaran rumput laut yang sudah diolah (*nori*) sebagai pembungkusnya, atau cukup diberi taburan wijen hitam, telur ikan salmon (*tobiko*), dan lain-lain. *Makizushi* ini dihidangkan dalam wujud sudah dipotong-potong hingga menyerupai roda, dan dapat dimakan langsung atau dengan dicelupkan terlebih dulu ke dalam saus *shoyu*.

c. *Chirashizushi*

Bentuk *sushi* jenis ini lebih mirip dengan nasi goreng yang diberi campuran macam-macam lauk, tidak dibentuk dengan rapi seperti kedua jenis *sushi* sebelumnya. *Sushi* ini memiliki dua versi tampilan, yaitu versi Tokyo dan versi Osaka. Pada versi Tokyo, macam-macam lauk tersebut ditata rapi di atas mangkuk nasi *sushi*. Sedangkan pada versi Osaka, berbagai jenis lauk tersebut dipotong kecil-kecil dan dicampur jadi satu dengan nasi *sushi*, lalu di atasnya diberi *topping* irisan telur dadar.

d. *Oshizushi*

Jenis terakhir dari *sushi* ini dibuat dengan cara dicetak dalam wadah kayu berbentuk persegi. *Sushi* jenis ini dapat diberi *topping* berbagai lauk seperti ketiga jenis *sushi* sebelumnya, atau cukup dibungkus dengan lembaran kulit yang berbahan dasar tahu Jepang (*tofu*) yang mirip

dengan kembang tahu berwarna coklat dan rasanya manis gurih.

3. METODE

Pelatihan ini melibatkan 40 orang mahasiswa Program Studi Sastra Jepang FIB Universitas Diponegoro dan seorang tutor berkebangsaan Jepang yang memiliki kompetensi dalam bidang memasak. Pelatihan ini dilaksanakan pada hari Sabtu tanggal 14 Oktober 2017 dan bertempat di gedung Fakultas Ilmu Budaya. *Sushi* yang dibuat dalam pelatihan dibatasi hanya pada jenis *makizushi*, karena jenis ini yang paling populer di Indonesia. Alat dan bahannya pun mudah didapatkan di berbagai supermarket, kecuali cuka khusus *sushi* dan lembaran *nori* untuk membungkus *sushi* yang hanya ada di toko yang khusus menjual bahan makanan dan bumbu-bumbu impor dari Jepang.

Alat-alat yang diperlukan untuk membuat *makizushi* sebenarnya sama persis dengan alat masak di Indonesia, misalnya alat penanak nasi, kecuali alat yang digunakan untuk menggulung *sushi* yang terbuat dari bambu yang disebut *makisu*. *Makisu* ini mudah didapatkan di berbagai supermarket besar dengan harga yang cukup murah.

Sementara, bahan-bahan yang digunakan pun juga mudah didapatkan di berbagai toko, warung, dan supermarket, kecuali cuka khusus *sushi* dan lembaran *nori* untuk membungkus *sushi*. Beras Jepang yang mahal yang biasa digunakan untuk membuat *sushi* ini dapat diganti dengan beras lokal Indonesia, sehingga ongkos pembuatannya dapat ditekan. Karena beras Jepang bersifat jauh lebih lengket dibanding beras lokal sehingga mudah dibentuk dan menyatu, maka beras lokal Indonesia ini harus dicampur dengan dengan beras ketan supaya jadi lebih lengket. Perbandingan antara beras dan beras ketannya adalah 1:1/4. Jadi jika beras yang digunakan sebanyak 1 kg, maka harus dicampur dengan beras ketan sebanyak 1/4 kg.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Dalam subbab ini akan dijelaskan mengenai bahan-bahan dan urutan cara membuat *makizushi* yang dilakukan dalam pelatihan. Pertama-tama akan dijelaskan lebih dulu mengenai bahan-bahan yang digunakan seperti di bawah ini.

- a. Beras lokal yang sudah dicampur dengan beras ketan, dengan perbandingan seperti sudah disebutkan sebelumnya. Beras sudah ditanak menjadi nasi sebelum pelatihan dimulai, sehingga pelatihan tidak memakan waktu terlalu lama.
- b. Wortel yang sudah direbus matang dan diiris memanjang.
- c. *Kyuri* (timun Jepang) yang diiris memanjang. Timun Jepang ini berbeda dari timun lokal Indonesia, dimana daging buahnya lebih padat, tidak terlalu berair, serta memiliki biji buah yang lebih kecil ukurannya dan lebih sedikit jumlahnya.
- d. Telur dadar yang diiris memanjang.
- e. Daging kepiting matang yang bisa didapatkan di bagian *frozen food* di supermarket yang diiris memanjang.
- f. Cuka khusus *sushi*.
- g. Saus *shoyu* atau kecap asin Jepang.
- h. Lembaran *nori* ukuran besar untuk membungkus gulungan *sushi* (bukan yang dijual sebagai camilan di berbagai minimarket). *Nori* ini berfungsi seperti daun pisang yang membungkus lontong nasi, tetapi bedanya *nori* ini dapat dimakan.
- i. Semangkok kecil air matang untuk merekatkan *nori* dan untuk membasahi pisau agar nasi tidak melengket saat digunakan untuk mengiris-iris *makizushi*.

Mahasiswa yang menjadi peserta pelatihan ini duduk dalam kelompok-kelompok kecil beranggotakan 4 orang, sehingga secara keseluruhan terdapat 10 kelompok. Tiap kelompok difasilitasi dengan 1 buah meja, 2 buah pisau, 2 buah talenan, 1 lembar *makisu*, dan 4 pasang sarung tangan plastik sekali pakai. Mahasiswa kemudian mendapat penjelasan mengenai alat dan bahan yang diperlukan untuk membuat *makizushi*,

kemudian dilanjutkan dengan menonton tayangan video tentang jenis-jenis dan cara membuat *makizushi*.



Gambar 1. Alat dan bahan membuat *makizushi*

Pada Gambar 1 di atas, terlihat alat dan bahan yang sudah disebutkan sebelumnya, kecuali nasi dan saus *shoyu*.



Gambar 2. Pemutaran video tentang cara membuat *makizushi*

Pada Gambar 2 di atas, terlihat tutor yang berkebangsaan Jepang sedang memperlihatkan video urutan membuat *makizushi*. Setelah itu, tutor kemudian memperagakan langkah-langkah pembuatan *makizushi* dengan urutan sebagai berikut.

- a. Pertama-tama, nasi yang masih panas diberi cuka khusus *sushi* kemudian diaduk rata. Nasi diharuskan masih panas supaya dapat tercampur rata dengan cuka

khusus *sushi*. Untuk nasi yang dibuat dari 1 kg beras yang dicampur dengan ¼ kg beras ketan, umumnya diberi cuka khusus *sushi* sebanyak 5-6 sendok makan atau sesuai selera.

- b. Berikutnya, buka lembaran *makisu*, letakkan 1 lembar *nori* di atas *makisu*, lalu ratakan nasi di atas *nori* dengan ketebalan nasi kira-kira 1 cm. Sisakan kira-kira 3 cm ujung *nori* tanpa diberi nasi untuk menutup gulungan dengancara direkatkan.
- c. Kemudian, atur rapi irisan wortel, timun Jepang, telur dadar, dan daging kepiting di atas nasi, kira-kira 3 cm dari ujung nasi.
- d. Gulung hingga ke ujung satunya. Padatkan gulungan nasi tersebut dengan bantuan *makisu*.
- e. Setelah gulungan dirasa cukup padat dan kencang, olesi ujung *nori* yang tidak diberi nasi tadi dengan air matang. Air tersebut akan melunakkan *nori* sehingga *nori* tersebut dapat direkatkan.
- f. Berikutnya, potong-potong gulungan nasi tersebut dengan ketebalan kira-kira 1-1½ cm.
- g. *Makizushi* siap disantap. Dapat langsung dimakan atau dicelupkan sedikit ke saus *shoyu*, atau ditambah dengan *wasabi* (sejenis sambal khas Jepang berwarna hijau). *Wasabi* ini dijual dalam bentuk pasta dalam kemasan tube.



Gambar 3. Hasil jadi *makizushi*

Gambar 3 di atas memperlihatkan *makizushi* yang siap disantap, dilengkapi dengan sedikit saus *shoyu* yang dituangkan disamping irisan-irisan *makizushi* tersebut.

5. KESIMPULAN DAN SARAN

Dari pelatihan membuat *makizushi* tersebut, tampak bahwa para mahasiswa yang menjadi peserta sangat antusias. Hal ini terlihat dari banyaknya pertanyaan seputar alat, bahan, dan cara pembuatan. Para mahasiswa ini pun menanyakan kemungkinan variasi bahan lauk yang mudah dan murah tetapi tetap memiliki rasa yang lezat. Bahkan, ada mahasiswa yang menanyakan kemungkinan pengkombinasian isi/lauk dengan sesuatu yang khas Indonesia, misalnya mengganti irisan telur dadar dengan suwiran daging rendang. Hal-hal ini menunjukkan antusiasme, kreativitas, dan inovasi yang jika terus dikembangkan, tidak mustahil akan menghasilkan sesuatu yang baru yang mampu bersaing di pasar.

UCAPAN TERIMA KASIH

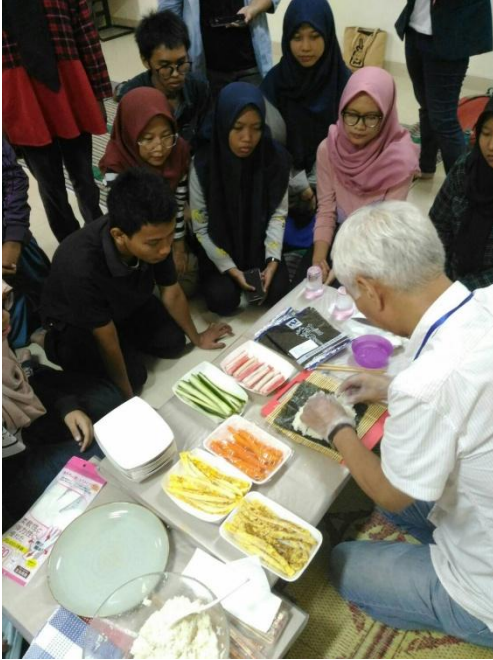
Ucapan terimakasih ditujukan kepada Inoue Yukio Sensei yang telah meluangkan waktu di sela kesibukan sebagai pengajar di SMA YSKI Semarang, untuk menjadi tutor dalam pelatihan kewirausahaan bagi mahasiswa Program Studi Sastra Jepang FIB Universitas Diponegoro ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Ditjendikti. 2013. *Modul Pembelajaran Kewirausahaan*. Modul, diunduh dari eprints.dinus.ac.id/15080/4/Buku-Modul-Kuliah-Kewirausahaan1.pdf, pada tanggal 25 November 2017.

Tim Penulis. 1998. *The Kodansha Bilingual Encyclopedia of Japan*. Tokyo: Kodansha International Ltd.

APPENDIX



Gambar 4. Tutor memperagakan cara membuat *makizushi*



Gambar 5. Foto bersama sebagian mahasiswa peserta dan tutor pelatihan membuat *makizushi*