
PELATIHAN PEMBUATAN *CHICKEN KATSU* UNTUK PEKERJA PEREMPUAN DI UNESA UNTUK MENINGKATKAN KETERAMPILAN DAN KEMANDIRIAN EKONOMI

Sari Edi Cahyaningrum^{1*}, Muhammad Turhan Yani², Nurhayati³, Andhega Wijaya⁴, Mufarrizun Hazin⁵, Zulaikah Abdullah⁶

^{1,2,3,4,5} Universitas Negeri Surabaya

¹E-mail: saricahyaningrum@unesa.ac.id

Abstract

This article discusses the training on making Chicken Katsu held for female workers at the State University of Surabaya (Unesa). The purpose of this training is to provide practical skills in the culinary field, especially making Chicken Katsu, which can improve the entrepreneurial capacity and economic independence of participants. This training is designed to be easy to understand, with an approach that prioritizes effective basic cooking techniques, as well as attractive and hygienic presentation methods. In addition, this activity also aims to introduce the potential of the fast food market, especially among urban communities who tend to like practical but nutritious fast food. By participating in this training, it is hoped that participants can utilize new skills to open culinary business opportunities or improve their quality of life through useful cooking skills. This training also has a positive impact on women's economic empowerment, increasing self-confidence, and strengthening social networks between participants.

Keywords: *chicken katsu, female workers, economic independence*

Abstrak

Tujuan dari pelatihan ini adalah untuk memberikan keterampilan praktis dalam bidang kuliner, khususnya pembuatan Chicken Katsu, yang dapat meningkatkan kapasitas kewirausahaan dan kemandirian ekonomi peserta. Pelatihan ini dirancang agar mudah dipahami, dengan pendekatan yang mengutamakan teknik dasar memasak yang efektif, serta cara penyajian yang menarik dan higienis. Selain itu, kegiatan ini juga bertujuan untuk memperkenalkan potensi pasar makanan siap saji, khususnya di kalangan masyarakat urban yang cenderung menyukai makanan cepat saji yang praktis namun bergizi. Dengan mengikuti pelatihan ini, diharapkan peserta dapat memanfaatkan keterampilan baru untuk membuka peluang usaha kuliner atau meningkatkan kualitas hidup melalui keterampilan memasak yang bermanfaat. Pelatihan ini juga memberikan dampak positif dalam pemberdayaan ekonomi perempuan, meningkatkan rasa percaya diri, dan mempererat jaringan sosial antar peserta.

Kata Kunci: *chicken katsu, pekerja Perempuan, kemandirian ekonomi*

Submitted: 2024-11-03	Revised: 2024-11-20	Accepted: 2024-12-13
-----------------------	---------------------	----------------------

Pendahuluan

Pekerja perempuan di Indonesia menghadapi berbagai tantangan dalam dunia kerja, terutama dalam mengakses kesempatan ekonomi yang setara dan meraih kemandirian finansial. Meskipun perempuan telah menunjukkan kemampuan yang luar biasa dalam berbagai sektor, ketimpangan dalam akses terhadap pelatihan keterampilan dan peluang usaha masih menjadi hambatan besar. Salah satu cara untuk meningkatkan kesejahteraan pekerja perempuan adalah dengan memberikan pelatihan keterampilan praktis yang dapat langsung diterapkan dalam kehidupan sehari-hari serta membuka peluang usaha mandiri. Chicken Katsu, sebagai salah satu jenis makanan yang populer dan mudah diterima di kalangan masyarakat, menjadi pilihan yang tepat untuk program pelatihan keterampilan (Ayu, 2022). Selain mudah dipelajari, pembuatan Chicken Katsu juga dapat dikembangkan menjadi peluang usaha kuliner yang menjanjikan. Dengan menguasai keterampilan membuat *Chicken katsu*, pekerja perempuan di lingkungan UNESA dapat menciptakan peluang usaha kecil atau menengah yang dapat meningkatkan kemandirian ekonomi mereka.

Pelatihan pembuatan *Chicken Katsu* tidak hanya bertujuan untuk meningkatkan keterampilan memasak, tetapi juga untuk membekali peserta dengan pengetahuan mengenai aspek bisnis, pemasaran, dan manajemen keuangan. *Chicken Katsu* adalah salah satu hidangan khas Jepang yang terkenal dengan daging ayam yang empuk dan lapisan tepung renyah di luar (Hanani, 2020). Makanan ini sangat digemari karena mudah disiapkan dan lezat. Selain itu, *Chicken Katsu* dapat menjadi peluang bisnis yang menguntungkan karena potensi pasar kuliner yang terus berkembang. Melalui pelatihan ini, diharapkan pekerja perempuan dapat memanfaatkan keterampilan tersebut untuk membuka usaha kuliner, baik secara mandiri maupun dalam bentuk usaha bersama, serta meningkatkan kualitas hidup mereka secara keseluruhan. Selain itu, pelatihan ini juga menjadi sarana untuk mengembangkan rasa percaya diri dan memperkuat kapasitas mereka dalam menghadapi tantangan ekonomi di era globalisasi (Laksmi dkk, 2012).

Pelatihan ini diharapkan dapat menjadi langkah positif dalam menciptakan lapangan kerja baru, memberdayakan pekerja perempuan, serta mendorong terciptanya lingkungan yang inklusif dan produktif di kampus UNESA. Dengan pelatihan keterampilan seperti pembuatan *Chicken Katsu*, diharapkan pekerja perempuan tidak hanya memperoleh keterampilan praktis, tetapi juga dapat mengubahnya menjadi sumber pendapatan yang meningkatkan kualitas hidup dan kesejahteraan mereka. Dengan adanya pelatihan ini, diharapkan para peserta dapat lebih percaya diri dalam memanfaatkan peluang bisnis yang ada, sekaligus berperan aktif dalam meningkatkan kesejahteraan keluarga.

Pelatihan ini bertujuan untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan praktis dalam memasak *Chicken Katsu*, yang dapat dimanfaatkan oleh peserta untuk melakukan inovasi menu makanan untuk keluarganya dan menciptakan peluang usaha sendiri. Dengan demikian, pelatihan ini tidak hanya memberikan manfaat secara pribadi bagi pekerja perempuan, tetapi juga memberikan kontribusi pada pemberdayaan ekonomi perempuan di lingkungan kampus dan masyarakat sekitar. Kegiatan ini juga bertujuan untuk memperkenalkan keterampilan baru yang bisa menjadi sumber pendapatan tambahan serta meningkatkan kemandirian ekonomi bagi peserta. Pelatihan yang diikuti oleh lebih dari 30 pekerja perempuan ini diadakan di LPPM di kampus UNESA. Sebagai bagian dari komitmen UNESA dalam pemberdayaan perempuan, pelatihan ini tidak hanya mengajarkan teknik memasak, tetapi juga memberikan wawasan mengenai bagaimana memilih bahan makanan yang sehat, menyajikan dan kemungkinan untuk rintisan usaha. Melalui metode pelatihan ini, diharapkan pekerja perempuan dapat:

- Menguasai keterampilan membuat Chicken Katsu yang berkualitas dan dapat dipasarkan.
- Meningkatkan kemandirian ekonomi mereka dengan membuka peluang usaha kuliner.
- Mendapatkan wawasan mengenai manajemen usaha kuliner yang berkelanjutan.
- Menjalin hubungan dengan sesama peserta yang dapat membentuk jaringan usaha.

Metode Pelaksanaan

Pelatihan ini dilaksanakan secara interaktif, dengan demonstrasi langsung dari pelaksana kepada peserta. Setelah itu, peserta diajak untuk langsung mempraktekkan apa yang telah diajarkan, mulai dari persiapan bahan, proses pemotongan ayam, hingga tahap penggorengan. Harapannya, para peserta dapat mengembangkan keterampilan ini sebagai peluang usaha sampingan, bahkan menjadi pengusaha kuliner di masa depan. Pada sesi inti, peserta akan diajarkan secara langsung mengenai proses pembuatan Chicken Katsu, mulai dari pemilihan bahan yang berkualitas, cara mengolah bahan (pengolahan ayam, pembaluran tepung, penggorengan, dll.), hingga cara menyajikan (Subroto, 2023). Selain itu para peserta diberi kesempatan untuk bertanya langsung kepada pelaksana PKM untuk membahas kesulitan yang dihadapi peserta selama proses memasak. Hal ini juga membantu peserta memahami lebih dalam cara mengatasi kendala yang mungkin mereka temui di dapur.

Dengan pendekatan yang sistematis, interaktif, dan berbasis praktik, pelatihan ini diharapkan dapat memberdayakan perempuan untuk lebih kreatif dan percaya diri dalam mengelola masakan kekinian di rumah atau bahkan di usaha kuliner mereka sendiri. Pelatihan pembuatan chicken katsu yang diselenggarakan di Universitas Negeri Surabaya (UNESA) telah memberikan dampak positif bagi para peserta, khususnya pekerja perempuan yang berpartisipasi. Adapun hasil utama yang dapat dirangkum dari kegiatan pelatihan ini antara lain sebagai berikut: Peserta pelatihan menunjukkan peningkatan keterampilan dalam pembuatan chicken katsu. Selama pelatihan, mereka belajar langkah demi langkah mulai dari cara mempersiapkan bahan-bahan hingga proses pengolahan dan penyajian. Peserta juga dilatih untuk menguasai teknik-teknik khusus dalam menggoreng ayam yang menghasilkan tekstur crispy dan rasa yang lezat.

Hasil dan Pembahasan

Pelatihan pembuatan *chicken katsu* ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan praktis yang dapat membantu pekerja perempuan memperoleh sumber pendapatan tambahan atau bahkan membuka usaha sendiri (Santoso, 2018). Hal ini sejalan dengan tujuan pemberdayaan perempuan dalam mengatasi ketimpangan ekonomi dan sosial. Pelaksana PKM memperkenalkan teknik-teknik dasar dalam pembuatan *Chicken Katsu*, mulai dari pemilihan bahan, cara memotong ayam, hingga cara menggoreng yang tepat untuk menghasilkan ayam yang garing dan lezat (Nanda, 2021). Selain itu, peserta juga diberikan pengetahuan tentang pentingnya kebersihan dapur dan pengelolaan bahan baku agar hasil masakan tetap berkualitas.



Gambar 1 suasana pelatihan pembuatan Chiken Katsu

Keterampilan memasak menjadi salah satu kemampuan praktis yang memiliki nilai ekonomi tinggi, terutama dalam industri kuliner yang terus berkembang. Dengan menguasai keterampilan membuat *chicken katsu*, peserta tidak hanya mendapatkan pengetahuan baru tetapi juga memperkaya keterampilan yang dapat diterapkan dalam usaha mereka. Pelatihan ini memberikan kesempatan bagi pekerja perempuan untuk memperluas keterampilan mereka, yang bisa digunakan untuk mendukung pekerjaan utama atau menjadi jalan menuju usaha mandiri (Pratama dkk, 2019). Kemandirian Ekonomi bagi perempuan sangat penting dalam mengurangi ketergantungan ekonomi pada orang lain. Dengan belajar membuat *chicken katsu*, peserta memperoleh keterampilan yang bisa digunakan untuk menciptakan peluang usaha baru. Hal ini juga mendukung pemenuhan kebutuhan keluarga mereka dengan cara yang lebih mandiri. Beberapa peserta menunjukkan minat untuk mencoba menjual produk mereka kepada teman-teman atau keluarga sebagai langkah awal menuju usaha kuliner yang lebih besar.

Kegiatan pelatihan seperti ini menunjukkan pentingnya peran pendidikan dalam pemberdayaan perempuan. Universitas sebagai lembaga pendidikan memiliki peran strategis dalam memberikan pelatihan yang tidak hanya berbasis teori, tetapi juga praktik yang dapat langsung diterapkan di kehidupan sehari-hari. Pelatihan ini juga mengedukasi peserta mengenai pentingnya keterampilan praktis yang bisa meningkatkan taraf hidup mereka, sehingga perempuan memiliki kesempatan untuk meraih kemandirian ekonomi yang lebih baik.

Untuk mengevaluasi pelaksanaan kegiatan ini, pada akhir kegiatan diberikan angket kepada semua peserta.

Tabel 1. Angket respon terhadap pelaksanaan pelatihan

No.	Aspek yang diamati	Persentase (%)	
		Ya	Tidak
1.	Sebelum sosialisasi, peserta tahu tentang cara pembuatan <i>chiken Katsu</i> dan managemen usaha	10,1	88,9
2.	Peserta mengetahui ciri-ciri daging yang bagus, aman untuk kesehatan	50,7	49,3
3.	Peserta mengetahui efek samping penggunaan pengawet pada makanan	57,9	42,1
4.	Sebelum sosialisasi, peserta mengetahui tentang cara penyimpanan dan pengemasan makanan yang aman	10	90
6.	Setelah sosialisasi, peserta akan mempraktekkan pada kehidupan sehari-hari	88	12
7.	Apakah suasana pelatihan menyenangkan	95	5
8.	Apakah pelaksana menyampaikn materi jelas, terinci dan menarik	95	5
9	Tanggapan peserta terhadap kegiatan ini: a. Sangat senang b. Senang c. Biasa saja d. Tidak senang e. Lain-lain	95,1 2,2 4,7	
10	Keikutsertaan peserta apabila ada kegiatan lain	85	15

Meskipun pelatihan ini memberikan dampak positif, tetap ada tantangan yang harus dihadapi oleh pekerja perempuan, seperti akses modal untuk memulai usaha, kurangnya pengetahuan tentang pemasaran produk, dan manajemen usaha. Oleh karena itu, pelatihan yang lebih berkelanjutan dan dukungan dari berbagai pihak sangat penting agar para peserta dapat

benar-benar mengimplementasikan keterampilan yang telah dipelajari. Diperlukan juga fasilitas dan pendampingan untuk mengatasi kendala yang muncul dalam proses membuka usaha.

Kesimpulan

Pelatihan pembuatan *chicken katsu* untuk pekerja perempuan di UNESA telah berhasil meningkatkan dilaksanakan dan peserta antusias mengikuti sampai selesai. Program ini telah memberikan kontribusi positif dalam pemberdayaan perempuan dengan memberikan keterampilan yang aplikatif dan meningkatkan potensi mereka dalam menghadapi tantangan ekonomi. Untuk keberlanjutan hasil tersebut, penting bagi lembaga pendidikan dan pemerintah untuk terus memberikan pelatihan lanjutan, akses modal, dan pendampingan usaha agar pekerja perempuan dapat lebih mandiri secara ekonomi dan sosial.

Daftar Pustaka

- Ayu, R. (2022), Cara Membuat Chicken Katsu yang Renyah dan Lezat,. Diakses dari <https://www.cookpedia.com/cara-membuat-chicken-katsu>
- Hanani, M. (2020), Kuliner Jepang: Resep dan Teknik Memasak Chicken Katsu, Penerbit Maju Sejahtera, Jakarta.
- Laksmi, Restuning Tri, Anang Mohamad Legowo, and Kusrahayu Kusrahayu. "Daya Ikat Air, Ph Dan Sifat Organoleptik Chicken Nugget Yang Disubstitusi Dengan Telur Rebus." *Animal agriculture journal* 1.1 (2012):453-4
- Nanda, S. (2021). Resep Olahan Ayam: Beragam Variasi Olahan Daging Ayam. Diakses dari <https://www.resepayam.com>
- Pratama, D., & Sari, A. (2019). "Pengaruh Teknik Memasak terhadap Kualitas Rasa dan Tekstur Chicken Katsu, *jurnal Kuliner Nusantara*, 5(3), 45-58.
- Santoso, R. (2018), Teknik Pengolahan Daging Ayam dan Resep Variatif, Penerbit Kuliner Sukses.
- Subroto, T. (2023). Olahan Daging Ayam Sehat dan Praktis untuk Keluarga. Diakses dari <https://www.sajiansedap.com/olahan-ayam-sehat>