


HALAMAN PENGESAHAN PENGABDIAN

1. Judul	Pelatihan Kesiapan Diri Santriwati dalam Menghadapi Perayaan Lebaran Haji melalui Kegiatan Masak Memasak Makanan Khas Aceh di Dayah Asaasun Najaah Aceh Besar
2. Ketua a. Nama Lengkap dan Gelar b. NIDN c. Sekolah Tinggi d. Program Studi	Ayi Teiri Nurtiani, M.Pd 01251079 STKIP Bina Bangsa Getsempena Pendidikan Guru – Pendidikan Anak Usia Dini (PG – PAUD)
3. Nama Anggota I a. Nama Lengkap dan Gelar b. NIDN	Elvinar, M.Pd 1305018201
4. Nama Anggota mahasiswa	Fasrita (NIM. 1511070019) Hesmi Yulisa (NIM. 1511070026)
5. Waktu	Senin – Jum'at (19-23 Agustus 2019)
6. Biaya a. Yayasan b. Sumber lain (jika ada)	
Jumlah	

Mengetahui
Ketua LP2M

(Infan Kemala Sari, M.Pd)
NIDN. 0127088602

Banda Aceh, 24 Agustus 2019
Ketua Tim Pengusul


(Ayi Teiri Nurtiani, M.Pd)
NIDN. 0125107902

Menyetujui
Ketua STKIP Bina Bangsa Getsempena


(Chuli Kasmini, M.Si)
NIDN. 0117126801

ABSTRAK

Kegiatan memasak merupakan keterampilan yang perlu dimiliki setiap individu baik perempuan ataupun laki-laki. Penyediaan pangan merupakan kebutuhan primer bagi manusia yang dilakukan setiap harinya sehingga keterampilan memasak menjadi sebuah keniscayaan yang perlu dikuasai. Keterampilan ini sangat bermanfaat bagi penyediaan pangan bagi kebutuhan diri sendiri maupun orang lain sebagai bentuk usaha kuliner kelak. Kegiatan memasak ini juga merupakan usaha pemberdayaan bagi santriwati Dayah Asaasun Najaah Aceh Besar yang belum menguasai keterampilan ini dan ajang latihan demi persiapan masa depan mereka sebagai individu yang akan kembali di tengah-tengah masyarakat kelak. Kegiatan memasak kali ini berkaitan dengan Lebaran Haji yang juga merupakan perayaan Hari Raya Kurban. Ketersediaan daging kurban berupa daging sapi dan kambing di Dayah Asaasun Najaah menjadi bahan utama kegiatan memasak untuk santriwati, yakni kegiatan masak-memasak salah satu makanan khas Aceh berupa Sate Matang. Nama 'matang' menunjukkan asal daerah di mana sate ini menjadi menu tradisional. Matang merupakan sebuah tempat bernama Matang Geulumpang Dua yang berada di Kabupaten Bireun. Sate Matang disajikan dalam potongan yang cukup besar bersama nasi. Sate matang biasanya berisi daging kambing atau daging sapi yang diungkep dengan bumbu khas aceh untuk kemudian dibakar. Sate matang cocok disajikan dengan kuah soto beraroma khas yang kaya akan rempah-rempah. Semoga kegiatan ini menjadi ajang pelatihan kesiapan diri santriwati dalam menghadapi perayaan Lebaran Haji melalui kegiatan masak-memasak makanan khas Aceh di Dayah Asaasun Najaah Aceh Besar.