

PELATIHAN PEMBUATAN DESSERT ASAL EROPA BARAT DI KAMPUNG GERENDENG PULO

Etlivia Burianto¹, Nity Indrawan², Putri Cicilia Jusan³

^{1,2,3}Fakultas Pariwisata, Universitas Pelita Harapan

e-Mail: Eburianto@gmail.com, nityindrawan32@gmail.com, ciciliajusan@gmail.com

Abstract:

PKM or Community Service is a person, group, or institution trying to make a positive contribution to society. Community service is often related to higher education and research, where students and academics engage in activities that can use their knowledge and skills to help solve problems, improve well-being, and benefit society as a whole. The residents of Kampung Gerendeng Pulo are interested in the idea of cooking sweet foods that can be made at home, so PKM "Training in Making Desserts from Western Europe" was implemented to provide training on how to make sweet dishes from Western Europe. Consisting of two sweet dishes from Western Europe, namely Praliné and Rote Grütze, the sweet dish chosen is adapted to the equipment available at the training location. This training is carried out with the aim of improving the economy and meeting the problem, namely looking for ideas for cooking sweet dishes at home and business ideas for sweet dishes with affordable ingredient costs. Expectations to be achieved is so that the residents of Kampung Gerendeng Pulo can use the products and services that have been studied, so that they can provide benefits and increase the income of the residents of Kampung Gerendeng Pulo through business.

Abstrak

PKM atau Pengabdian Kepada Masyarakat adalah seseorang, kelompok, atau lembaga berusaha untuk memberikan kontribusi positif kepada masyarakat. Pengabdian Kepada Masyarakat seringkali terkait dengan pendidikan tinggi dan penelitian, di mana siswa dan akademisi terlibat dalam kegiatan yang dapat menggunakan pengetahuan dan keterampilan mereka untuk membantu memecahkan masalah, meningkatkan kesejahteraan, dan memberikan manfaat kepada masyarakat secara keseluruhan. Warga Kampung Gerendeng Pulo memiliki ketertarikan terhadap ide masak makanan manis yang dapat dibuat di rumah maka dilaksanakan PKM "Pelatihan Pembuatan *Dessert* Asal Eropa Barat" untuk memberikan pelatihan tentang cara membuat hidangan manis asal Eropa Barat. Terdiri dari dua hidangan manis asal Eropa barat yaitu Praliné dan Rote Grütze, hidangan manis yang dipilih disesuaikan dengan peralatan yang tersedia di tempat pelatihan. Pelatihan ini dilaksanakan dengan tujuan untuk meningkatkan ekonomi dan memenuhi permasalahan, yakni mencari ide masak hidangan manis dirumah dan ide bisnis masakan manis dengan biaya bahan yang terjangkau. Harapan yang ingin dicapai adalah agar warga Kampung Gerendeng Pulo dapat menggunakan produk dan layanan yang telah dipelajari, agar dapat memberikan manfaat dan meningkatkan pendapatan warga Kampung Gerendeng Pulo melalui usaha bisnis atau dagang.

Kata kunci: *Kata kunci : Hidangan Manis, Eropa Barat, Pelatihan, Gerendeng Pulo*

PENDAHULUAN

Hidangan penutup merupakan bagian dari menu kontinental Eropa yang disantap pada makan siang dan makan malam (Hamidah & Komariah, 2018). Adanya perkembangan pada industri kuliner menjadikan *dessert* sebagai hidangan utama yang dapat dinikmati kapanpun dan dimanapun (Wachyuni *et al.*, 2020). Saat ini *dessert* atau hidangan penutup tidak hanya dijadikan menu pelengkap, namun banyak restoran yang menjadikan *dessert* sebagai menu utamanya (Harianja, 2022). Sitorus dalam (Sebriana, 2020) menyatakan, Konsumsi *dessert* oleh masyarakat Indonesia sudah menjadi sebuah gaya hidup.

Hidangan penutup tersebut biasanya dalam bentuk pudding, kue, permen, dan lain sebagainya yang memiliki rasa manis dan segar yang biasanya berbahan dasar buah, krim, coklat dan gula sebagai pencuci mulut konsumen setelah menikmati makanan utama yang biasanya memiliki rasa asin untuk menetralkan selera makan konsumen, dibantu dengan efek globalisasi dimana mulai masuknya hidangan manis dari berbagai macam negara, warga Indonesia mulai berinspirasi membuat hidangan manis dari banyak negara, untuk berbagai macam hal dari berbisnis ataupun membantu satu sama lain. Pengabdian kepada masyarakat adalah kegiatan sukarela yang dilakukan untuk membalas budi kepada masyarakat sekitar dan masyarakat luas (Muslimatun *et al.*, 2019), kegiatan yang dilakukan oleh pelaksana Pengabdian Kepada Masyarakat adalah Pelatihan Pembuatan *Dessert* Asal Eropa Barat, untuk membantu memajukan kesejahteraan bangsa, kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang Pelaksana lakukan yakni menitikberatkan kepada pelatihan pembuatan makanan manis yang berasal dari Eropa Barat dikarenakan adanya pasar dimana sehingga memiliki potensi pengembangan usaha di berbagai kalangan.

Sasaran kegiatan PKM ini yakni memperkenalkan dan melatih warga-warga desa tentang makanan manis yang berasal dari Eropa Barat untuk memberikan ide masak makanan manis yang baru namun simple dan juga menciptakan ide bisnis usaha yang membutuhkan biaya bahan yang lebih terjangkau namun disukai oleh orang-orang Indonesia untuk membantu meningkatkan ekonomi kampung maka dari itu penulis memilih Kampung Gerendeng Pulo sebagai sarana pelatihan. Pengembangan usaha kecil dan menengah pada dasarnya dapat menjadi landasan bagi pemerintah dan masyarakat desa untuk mengembangkan perekonomian dengan visi yang berpusat pada kemanusiaan. (Hasmawati, 2018).

Kampung Gerendeng Pulo atau lebih sering disebut Kampung Grenpul adalah salah satu kampung tematik berlokasi di wilayah RT02/09 Kelurahan Gerendeng, Kecamatan Karawaci, Kota Tangerang. Kampung Grenpul merupakan salah satu kampung yang mengusung program Kampung PHBS (Perilaku Hidup Bersih dan Sehat) di wilayahnya. Dengan jumlah Rukun Tetangga sebanyak 3 RT, jumlah Kepala Keluarga (KK) sebanyak 186 KK dan dengan jumlah penduduk sebanyak 758 jiwa dimana mayoritas warga Kampung Gerendeng Pulo kelas menengah ke bawah, salah satu pemukiman warga Tangerang ini sedang mengalami perkembangan sejak 2017 dikarenakan program iklim oleh peraturan Menteri lingkungan hidup dan kehutanan Nomor 84 tahun 2016 tentang Program Kampung Iklim.

Dengan bantuan tersebut dan warga sekitar Gerendeng Pulo, Kampung yang berawal dari pemukiman kumuh menjadi Kampung yang lebih asri dengan mengubah berbagai lahan kosong menjadi perkebunan hidroponik, tempat pengolahan sampah, balai desa, sarana berolahraga, gazebo, peternakan ikan, dan juga adanya sarana penjualan. Dengan kampung yang lebih asri dan hijau, kampung Gerendeng Pulo mulai menarik berbagai perhatian warga lain dengan mengadakan *event* budaya berskala kampung seperti festival *cap go meh* dan festival kuliner.

Urgensi Permasalahan Mitra

Warga Kampung Gerendeng Pulo tertarik untuk meningkatkan tingkat ekonomi seperti berdagang makanan, namun warga kampung Gerendeng Pulo membutuhkan ide dagangan makanan terutama makanan manis yang membutuhkan biaya bahan yang terjangkau dan dapat dinikmati oleh semua kalangan, warga Kampung Gerendeng Pulo menginginkan ide masak makanan manis yang dapat dibuat di rumah, sehingga memunculkan permasalahan yang dihadapi oleh warga Kampung Gerendeng Pulo yang sedang berkembang, yakni bagaimana memberikan wawasan juga pelatihan kepada warga

Gerendeng Pulo mengenai cara membuat makanan manis yang simpel sekaligus dijadikan ide berjualan dengan harga terjangkau namun diminati oleh semua kalangan.

Tujuan dan Manfaat PKM

a. Tujuan

PKM ini bertujuan untuk memperkenalkan sekaligus pelatihan kepada warga Kampung Gerendeng Pulo mengenai pembuatan hidangan manis asal Eropa Barat yang mudah dengan peralatan dan bahan yang tersedia di rumah, dan dapat dijadikan sebagai ide bisnis atau ide usaha.

b. Manfaat

PKM ini akan memberikan manfaat di masa depan bagi warga Kampung Gerendeng Pulo, kegiatan berupa pengajaran materi dan demonstrasi cara pembuatan hidangan manis, penambahan wawasan bagi warga Kampung Gerendeng Pulo dan hasil berupa produk yakni, buku resep yang berisi 20 resep hidangan manis asal Eropa Barat yang berjudul “Kudapan Manis Dari Benua Biru”.

SOLUSI & TARGET LUARAN

Kampung Gerendeng Pulo berusaha untuk memenuhi kebutuhan pangan serta menciptakan sumber penghasilan. Dengan permasalahan yang dihadapi oleh mitra, solusi yang dapat diberikan adalah melaksanakan Pengabdian Kepada Masyarakat dengan tujuan untuk memperkenalkan sekaligus pelatihan kepada warga Kampung Gerendeng Pulo mengenai pembuatan hidangan manis asal Eropa Barat yang mudah dengan peralatan dan bahan yang tersedia di rumah, dan dapat dijadikan sebagai ide bisnis atau ide usaha.

Dalam kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat, akan meliputi pengajaran materi dan demonstrasi cara pembuatan hidangan manis, pelaksana juga memberikan *pre-test* dan *post-test* untuk mengetahui apakah penyampaian materi telah dilaksanakan dengan baik atau tidak. menyelesaikan permasalahan yang dihadapi dan penambahan wawasan bagi warga Kampung Gerendeng Pulo dan hasil berupa produk yakni, buku resep yang berisi 20 resep hidangan manis asal Eropa Barat yang berjudul “Kudapan Manis Dari Benua Biru”.

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat di Kampung Gerendeng Pulo pada hari Selasa, 12 Desember 2023, dilaksanakan secara *offline* dan meliputi cara pembuatan dua hidangan manis asal Eropa Barat. Kegiatan dilakukan melalui tahapan sebagai berikut :

1. Melakukan wawancara untuk mengetahui masalah mengenai Kampung Gerendeng Pulo, melalui kontak dengan Bapak Hok Tjoan selaku Ketua RW.009 Kampung Gerendeng Pulo
2. Permohonan ijin kegiatan pengabdian masyarakat, dilaksanakan di Kampung Gerendeng Pulo
3. Pengurusan administrasi (surat-menyurat), menyiapkan Proposal PKM
4. Persiapan materi mengenai hidangan manis asal Eropa Barat
5. Persiapan alat dan bahan yang dibutuhkan saat pelaksanaan pelatihan
6. Persiapan *pre-test* dan *post-test*
7. Mendemonstrasikan sejarah, pengetahuan dan cara pembuatan dua hidangan manis asal Eropa Barat
8. Sesi tanya jawab
9. Penyerahan *Goodie bag*
10. Foto bersama

Target yang ingin dicapai pada pelaksanaan Pengabdian Kepada Masyarakat ini adalah warga Kampung Gerendeng Pulo dapat berkreasi dan mengembangkan ide bisnis dagang. Pelatihan dimulai pada pukul 10.00, yang diawali dengan doa bersama yang dipimpin oleh pelaksana. Setelah doa, Ketua tim acara memberikan kata pembuka melalui zoom untuk para peserta yang mengikuti PKM. Kemudian dilanjutkan oleh penyampaian materi mengenai Praliné dan juga cara pembuatannya. Selanjutnya cara pembuatan Praliné pun di mulai. Para peserta dan instruktur membuat bersamaan, dan dipantau dengan pelaksana. Seterusnya dengan pembuatan Rote Grütze. Acara selesai pada pukul 12.00 siang yang diakhiri dengan pembagian *goodie bag* dan foto bersama.

Tabel 2.1 *Rundown* Pengabdian Kepada Masyarakat

No	Durasi	Waktu	Kegiatan	PIC
PRE-OPENING				
	30'	09.30 – 10.00	Panitia berada dilokasi & persiapanPKM	
OPENING				
	5'	10.00-10.05	Kata pembuka & Doa pembuka	Putri
	10'	10.05-10.15	Kata pembuka oleh dosen dan perwakilan SMK Gema Gawita	Dr. Theodosia C.Nathalia, S.ST.Par, M.M
MAIN EVENT				
	5'	10.15-10.20	Mengisi <i>Pre-Test</i>	Etlivia
	60'	10.20-11.20	Presentasi dan Pelatihan Dua hidangan manis	Putri & Jason
	5'	11.20-11.25	Mengisi <i>Post test</i> , sesi tanya jawab & <i>Feedback</i> pelatihan	Etlivia
CLOSING				
	5'	11.25-11.30	Penyerahan <i>goodie bag</i>	Nity
	5'	11.30-11.35	Kata penutup oleh dosen	Dr. Theodosia C.Nathalia, S.ST.Par, M.M
	5'	11.35-11.40	Kata Penutup dan Doa Penutup	Putri
	5'	11.40-11.45	Sesi foto bersama	Nity

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat berjalan lancar tanpa hambatan. Penyampaian materi lebih bersifat teoritis dan serius, dan saat praktek melibatkan warga Kampung Gerendeng Pulo ikut serta membuat hidangan manis dan dibantu oleh instruktur. Warga Kampung Grendeng Pulo sangat interaktif mengenai hidangan yang telah dibuat. Berikut adalah foto-foto kegiatan dari acara pelatihan pembuatan *dessert* asal Eropa Barat.

Gambar 3.1 Demonstrasi Masak



Gambar 3.2 Demonstrasi Masak Bersama Peserta



Gambar 3.3 Pembagian *Goodie bag*



Gambar 3.4 Foto Bersama



Pembahasan

Pada saat pelatihan, pelaksana memberikan dua test berupa *pre-test* dan *post-test* pada saat sebelum penyampaian materi dan setelah penyampaian materi, untuk mengetahui apakah penyampaian materi tersampaikan dengan baik atau tidak. Hasilnya menunjukkan bahwa, terdapat peningkatan pada *post-test*, bahwa penyampaian materi telah tersampaikan dengan baik kepada warga Kampung Gerendeng Pulo.

Kegiatan Pasca-Pengajaran

Setelah pelatihan selesai, pelaksana pengabdian kepada masyarakat mengharapkan dari pelatihan ini bisa memberikan wawasan mengenai cara membuat makanan manis yang simpel sekaligus dijadikan ide berjualan dengan harga terjangkau namun diminati oleh semua kalangan.

KESIMPULAN DAN IMPLIKASI

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat yang telah dilaksanakan mencakup penyampaian materi mengenai dua hidangan manis asal Eropa Barat dengan menyampaikan sejarah, cara pembuatan dan demonstrasi pembuatan oleh instruktur dengan menggunakan bahan dan alat yang tersedia di Kampung Gerendeng Pulo. Penyampaian materi terlaksanakan dengan jelas dan para peserta memberikan beberapa saran terkait kegiatan yang telah dilaksanakan dalam konteks Pengabdian Kepada Masyarakat ini. Pelaksana kegiatan PKM bersama mitra membantu memberikan bantuan serta menangani berbagai masalah dengan menyediakan ide-ide yang praktis dan dapat diimplementasikan sebagai gagasan bisnis. Hal ini bertujuan untuk mendukung perekonomian di Kampung Gerendeng Pulo, sehingga manfaat positif bagi warga Kampung Gerendeng Pulo.

Implikasi

Dalam evaluasi yang telah dilakukan sebelumnya, adapun saran yang dapat dijadikan masukan terhadap kegiatan ini. Pelatihan dapat dibuat lebih bervariasi dan kualitas pelatihan dapat terus dipertahankan di waktu yang akan datang. Diharapkan untuk Pelaksana Kegiatan PKM harap memperhatikan peralatan yang digunakan, dikarenakan adanya ketidaksamaan peralatan saat pelatihan.

Ucapan Terima Kasih

Penulis mengucapkan terima kasih kepada LPPM UPH dalam memberikan kesempatan dalam melakukan kegiatan PkM ini (PM-084-M/FPar/XI/2023).

DAFTAR PUSTAKA

- Benjamin, F. F. (2021, February 19). *Dessert Eropa Terpopuler*. Universitas Pelita Harapan Institutional Repository. <http://repository.uph.edu/22242/>
- Hamidah, S., & Komariah, K. (2018). *Resep & Menu* (1st ed.). Deepublish.
- Harianja, M. S. D. (2022). Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Arab Terhadap Kualitas Kue Brownies Sebagai Alternatif Snack Gluten-Free. *Jurnal Mahasiswa Pariwisata Dan Bisnis*,
- Hasmawati, F. (2018). Ekonomi Kerakyatan Berbasis potensi Lokal. *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat*, 6(1), 12. <https://doi.org/10.37064/jpm.v6i1.4986>
- Sebriana, D. (2020). Pengaruh Daya Tarik Iklan Puyo Dessert Salted Caramel Di Media Sosial Instagram Terhadap Brandawareness : *Survei Pada Followers Instagram PUYO Dessert* [Thesis, Universitas Pembangunan Nasional Veteran Jakarta.]. https://www.academia.edu/43744923/Experimental_Study_Of_Aloe_Vera_Jelly_As_Dessert_Basic_Ingredients
- Suryana, A. J. (2022, November 7). *Daya Terima masyarakat terhadap Cendol Dawet Yang Terbuat dari Bunga Telang kering Dan Basah Yang Bermanfaat Untuk Kesehatan*. Daya Terima Masyarakat Terhadap Cendol Dawet Yang Terbuat Dari Bunga Telang Kering Dan Basah Yang Bermanfaat Untuk Kesehatan - Adi Buana Repository. <https://repository.unipasby.ac.id/id/eprint/1504/>
- Wachyuni, S. S., Yenny, M., & Kadek Wiweka. (2020). Studi Eksperimen Jelly Lidah Buaya Sebagai Bahan Dasar produk hidangan penutup (dessert). *Tourism Scientific Journal*, 5(2), 276–288. <https://doi.org/10.32659/tsj.v5i2.9>
- FD, S.A., Muslimatun, S. and Damayanti G, M. (2019) ‘Student-Led Community Service Activities in Indonesia International Institute for Life Sciences (I3I) for Building Collaborative Work And Social Awareness’, *Prosiding Konferensi Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat dan Corporate Social Responsibility (PKM-CSR)*, 2, pp. 897–901. Available at: <https://doi.org/10.37695/pkmcsr.v2i0.43>

